



FOCACCIA (VITAMAIS)

FOCACCIA

INGREDIENTI

VITAMAIS
ACQUA
LIEVITO DI BIRRA

Kg 10
Kg 5-5.5
g 300

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in una spirale per 15 minuti circa.
Per una macchina a braccia tuffanti si richiedono tempi maggiori.
Bisogna ottenere una pasta liscia ed elastica.
Lasciar puntare i pezzi di pasta già pesati (kg 1.1-1.3 per teglie da cm 60x40) direttamente sulle teglie già oliate per 15-20 minuti a 22-24°C.
Schiacciare la pasta uniformemente sulle teglie.
Porre in cella di lievitazione a 30°C con umidità relativa dell'80% circa 90 minuti.

COMPOSIZIONE FINALE

Prima d'infornare schiacciare nuovamente con le dita, cospargere abbondantemente con olio d'oliva, salare e, a piacere, decorare con rosmarino. Cuocere in forno piastra a 230°C circa per 15-20 minuti.