



FOCACCIA GENOVESE (SFIZIO CROCK)

STEP 1

INGREDIENTI

SFIZIO CROCK	g 1000
FARINA DI GRANO TENERO - (MEDIA FORZA - 200/220 W)	g 1000
SALE	g 25
LIEVITO	g 40
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	g 60
ACQUA - *LA QUANTITÀ D'ACQUA VARIA IN BASE ALL'ASSORBIMENTO DELLA FARINA UTILIZZATA - THE AMOUNT OF WATER VARIES DEPENDING ON THE ABSORPTION OF THE FLOUR USED	g 1100/1200

PREPARAZIONE

Temperature e tempi

Tempo d'impasto: 11 minuti circa

Temperatura impasto: 26°C

Puntatura: 20 minuti a 25°C

Spezzatura: 1100 g

Lievitazione finale: 90 minuti a 30°C

Cottura: 15 minuti a 280°C

Procedimento

Modalità di impasto (impastatrice a spirale): impastare gli ingredienti aggiungendo all'inizio 1 litro di acqua; dopo che l'impasto ha girato per 3/4 minuti in seconda velocità, inserire la rimanente acqua in 2 o 3 volte facendo attenzione che venga completamente assorbita prima di ogni aggiunta.

Porre l'impasto sul tavolo, regolarizzarne la forma e lasciarlo puntare 20 minuti.

Spezzare e formare i pastoni ripiegandoli, dandogli una forma rettangolare, senza dare forza.

Lasciare riposare per 15 minuti.

Schiacciare i pezzi e disporli in una teglia 60x40 unta di olio extra vergine d'oliva, spennellare con olio extra vergine d'oliva la superficie e porre a lievitare a 30°C per 20 minuti.

Schiacciare con le dita per stendere ed allungare il pezzo fino ai bordi della teglia e riporre a

lievitare per altri 20 minuti a 30°C.

Cospargere sulla superficie 75g di olio extra vergine d'oliva e, schiacciando con la punta delle dita, formare delle piccole cavità a poca distanza l'una dall'altra. Riporre in lievitazione per altri 30 minuti a 30°C.

SALAMOIA

INGREDIENTI

ACQUA	g 600
SALE	g 30

PREPARAZIONE

Per preparare la salamoia disciogliere 30 g di sale nei 600 g d'acqua.

COMPOSIZIONE FINALE

Prima della cottura, versare sulla superficie 200g di salamoia, distribuirla su tutta la superficie ed infornare a 280°C (forno a piastra) per 15minuti. A cottura ultimata capovolgere la focaccia nella teglia per alcuni minuti.

Per una gestione della produzione più flessibile è possibile procedere con la precottura delle focacce osservando la seguente modalità: cuocere a 260/270°C per 10/11 minuti, lasciare raffreddare, confezionare le basi in contenitori o sacchetti di plastica per mantenerne l'umidità e conservare in frigorifero per massimo 3 giorni.

Al fabbisogno, infornare a 280°C per 3/4 minuti fino al raggiungimento di un colore tendente al brunito.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Con Sfizio Crock è anche possibile personalizzare la vostra focaccia genovese sostituendo la farina di grano tenero con semola rimacinata di grano duro o farina integrale, utilizzando la stessa ricetta, oppure con uno dei nostri preparati per panificazione, quali Korn Fit, Curcubread, Vitamais, Gran Rustico, Gran Mediterraneo ecc., aggiungendo 5g di sale anziché 25g.