



Focaccia in teglia

con Pizza più

Ingredientes de la masa

Pizza più	3000g
Agua	1,56l
Aceite de oliva (masa)	150g
Aceite de oliva (superficie)	100g
Sal	60g
Salmuera (1l de agua + 60g de sal)	200g

Procedimiento de masa

Para la masa de focaccia, añade a la batidora Pizza Più, agua 60, sal y aceite de oliva. Amasamos hasta obtener una masa tersa y seca y procedemos con un reposo de la masa de 20 minutos.

Después del reposo lo dividimos en trozos de 1,1 kg para focaccias en una cacerola baja. Envolvemos delicadamente la masa y las colocamos en la celda para que suban durante 60 minutos.

Luego la masa está lista para ser aplanada y extendida en un molde a mano o en una laminadora. Con la mano nos ayudamos de un poco de harina y comenzamos a triturar los bordes y luego la parte central. Luego podemos poner nuestra masa en una sartén ligeramente engrasada en el fondo. Luego se procede a una hora de fermentación en la celda de fermentación.

Estamos listos para el borrador final. Luego dejamos reposar unos 60 minutos. Una vez finalizado el último reposo, las focaccias están listas para pinchar: antes de proceder le daremos un ligero enharinado, luego pincharemos la superficie de la focaccia con las yemas de los dedos. Luego pasamos a condimentar la focaccia con salmuera y aceite de oliva en la superficie. Volvemos a meter en la celda para un reposo más de unos 30 minutos, tras lo cual metemos al horno a 230° con el vapor inicial hasta que el producto esté dorado, unos 15-14 minutos.

Sipral

Food Ingredients Specialist. Since 1953.

SIPRAL PADANA S.r.l. Via Enrico Mattei, 15 - 26010 Bagnolo Cremasco (CR)
+39 0373 648075 | vendite@sipral1953.it | www.sipral1953.it