



Focaccia in teglia

avec Pizza più

Ingrédients de la pâte

Pizza più	3000g
Eau	1,56l
Huile d'olive (pâte)	150g
Huile d'olive (surface)	100g
Sel	60g
Saumure (1l d'eau + 60g de sel)	200g

Procédure de pâte

Pour la masse de focaccia, ajouter à la pâte Pizza Più, l'eau 60, le sel et l'huile d'olive. Il faut obtenir une masse propre et sèche et procéder à un repos de masse de 20 minutes.

Après le reste, nous le divisons en trois focaccias de 1,1 kg dans une petite cacerola. Nous enveloppons délicatement la masse et la plaçons dans le panier pour qu'elle dure 60 minutes.

Ensuite la pâte est prête à être étalée et étalée dans un moule à main ou dans un laminoir. Avec notre main on ajoute un peu de farine et on commence à déchiqueter les bords puis la partie centrale. Ensuite, nous pouvons placer notre masse sur un plat légèrement graissé au fond. Après une heure de fermentation, procéder en cellule de fermentation.

Voici les listes pour la bouteille finale. Après cela, nous nous reposons pendant 60 minutes. Une fois le dernier repos terminé, les focaccias doivent être pincées : avant de continuer nous leur donnerons un léger durcissement, puis nous pincerons la surface de la focaccia avec les yemas de celles de gauche. Assaisonnons ensuite la focaccia avec de la salmuera et de l'huile d'olive en surface. On met le compteur au four pendant un repos de plus de 30 minutes, puis on le met sur le feu à 230° avec la vapeur initiale jusqu'à ce que le produit soit doré, pendant 15-14 minutes.

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