



Focaccia in teglia

con Pizza più

Ingredienti impasto

Pizza più	3000g
Acqua	1,56l
Olio di oliva (per l'impasto)	150g
Olio di oliva (per la superficie)	100g
Sale	60g
Salamoia (1l acqua + 60g sale)	200g

Procedimento preimpasto

Per l'impasto della focaccia aggiungiamo nell'impastatrice Pizza Più, acqua 60, sale e olio d'oliva. Impastiamo fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto e procediamo con un riposo in massa di 20 minuti.

Dopo il riposo dividiamo in pezzature da 1,1 kg per focacce con teglia a bordo basso. Avvolgiamo delicatamente i pastoni e li mettiamo in cella a lievitare per 60 minuti.

Quindi l'impasto è pronto per essere schiacciato e steso in teglia a mano oppure in sfogliatrice. A mano ci aiutiamo con della farina e incominciamo a schiacciare i bordi e poi la parte centrale. Possiamo quindi mettere il nostro impasto in teglia leggermente oleata sul fondo. Poi procediamo con una lievitazione di un'ora in cella di lievitazione.

Siamo pronti per l'ultima stesura. Dopodiché andiamo in lievitazione per circa 60 minuti. Terminato l'ultimo riposo, le focacce sono pronte per la bucatura: prima di procedere daremo una leggera infarinatura, poi buchiamo la superficie della focaccia con i polpastrelli. Dopodiché passiamo al condimento della focaccia con la salamoia e l'olio di oliva sulle superficie. Passiamo ancora in cella per un ulteriore riposo di circa 30 minuti dopodiché andiamo in forno a 230° con vapore iniziale fino a doratura del prodotto circa 15-14 minuti.

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