

FOCACCIA MEDITERRANEA

LIEVITATI SALATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO

INGREDIENTI

GRAN MEDITERRANEO	g 10.000
ACQUA	g 5.500
OLIO D'OLIVA	g 500
LIEVITO DI BIRRA	g 400

PREPARAZIONE

Impastare per 10 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti e comunque fino ad ottenere un impasto liscio.

Controllare che la temperatura della pasta sia di 26-28°C.

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 e porre in cella di lievitazione a 30°C con umidità relativa dell'80% circa, per 45 minuti.

FINITURA

INGREDIENTI

OLIO D'OLIVA	Q.B.
SALE FINO	Q.B.
ROSMARINO	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Prima d'infornare schiacciare nuovamente con le dita.

Cospargere abbondantemente con olio d'oliva, salare e, a piacere, decorare con rosmarino.

Cuocere a 230°C circa per 15-20 minuti.