

FOCACCINE SALATE O DOLCI (PANDORA SALATA)

LIEVITATI SALATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO

INGREDIENTI

PANDORA SALATA	g 1.000
LIEVITO COMPRESSO	g 60
ACQUA - 20-24°C	g 450-500

PREPARAZIONE

Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.

Arrotolare e lasciare riposare per 20 minuti a temperatura ambiente.

FINITURA

INGREDIENTI

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	Q.B.
ROSMARINO	Q.B.
SALE - FINO O GROSSO	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Spezzare la pasta in pezzi da 60-65g.

Arrotolarli e depositarli sulle apposite teglie abbondantemente cosparse di olio d'oliva.

Mettere a lievitare per 45-50 minuti a 28-30°C.

Schiacciare energicamente la pasta fino a farle assumere la forma dello stampo.

Lasciare lievitare per 10-20 minuti e schiacciare leggermente con le dita bagnate di olio.

Cospargere la superficie con sale e rosmarino.

Cuocere a 200-220°C.

N.B. Per focacce dolci utilizzare lo zucchero al posto dei condimenti salati.