



FOCACCIA (VITAM AIS)

FOCACCIA

INGREDIENTI

VITAM AIS

ACQUA

LIEVITO DI BIRRA

Kg 10

Kg 5-5.5

g 300

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in una spirale per 15 minuti circa.

Per una macchina a braccia tuffanti si richiedono tempi maggiori.

Bisogna ottenere una pasta liscia ed elastica.

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.

Porre in cella di lievitazione a 30°C con umidità relativa dell'80% circa 90 minuti.

COMPOSIZIONE FINALE

Prima d'infornare schiacciare nuovamente con le dita, cospargere abbondantemente con olio d'oliva, salare e, a piacere, decorare con rosmarino. Cuocere in forno piastra a 230°C circa per 15-20 minuti.