FOCACCIA DI PATATE (PAT-DOR EASY)

FOCACCE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO

INGREDIENTI

PAT-DOR EASY	g 10000
ACQUA	g 6000-6300
LIEVITO COMPRESSO	g 400
OLIO D'OLIVA	g 400

PREPARAZIONE

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

Protrarre comunque l'impasto sino ad ottenere una pasta ben elastica.

Controllare che la temperatura della pasta sia di 26-27°C.

Lasciare riposare l'impasto per 15-20 minuti a 22-24°C e suddividerlo nelle pezzature desiderate.

Stendere la pasta allo spessore di circa 1 cm su teglie oliate.

Far fare una seconda puntatura in teglia per 10-15 minuti a 24°C.

FINITURA

INGREDIENTI

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

COMPOSIZIONE FINALE

Oliare la superficie, schiacciare con le dita e quindi cospargere con sale fino.

Porre in cella di lievitazione a 28-30°C ed umidità relativa del 70-80% per 40 minuti circa.

Cuocere per 30-35 minuti a 230°C.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Considerata l'elevata percentuale di patata essiccata, priva quindi di glutine, prestare particolare attenzione al fine di non snervare l'impasto.