



FOCACCIA CLASSICA IN TEGLIA

FOCACCE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO

INGREDIENTI

FOCACCIA & PIZZA

ACQUA

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

LIEVITO COMPRESSO

PREPARAZIONE

g 1.000 Impastare per 10 minuti circa tutti gli ingredienti e comunque fino ad ottenere un
g 500 impasto liscio. Protrarre comunque l'impasto sino ad ottenere una pasta ben
g 30-50 elastica.
g 20-40 Lasciar puntare i pezzi di pasta già pesati (1300-1400g per teglie da 60x40cm)
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.

COMPOSIZIONE FINALE

Prima d'infornare schiacciare nuovamente con le dita.

Cospargere abbondantemente con olio d'oliva e salare.

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

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile, prima della cottura, decorare con pomodorini, cipolle affettate, patate lessate affettate, carciofi, peperoni, rosmarino ecc.