



## PAN FOCACCIA (NATUR ACTIV)

FOCACCE A LIEVITAZIONE NATURALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PRIMO IMPASTO

#### INGREDIENTI

FARINA "FORTE"	g 1000
ACQUA	g 500
NATUR ACTIV	g 60

#### PREPARAZIONE

Impastare per 10 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti.  
Controllare che la temperatura della pasta sia di 26-27°C.  
Porre a lievitare per 12 ore a 26-28°C, in alternativa 16-18 ore a 20-22°C.

### SECONDO IMPASTO

#### INGREDIENTI

FARINA DI GRANO DURO	g 1.000
ACQUA	g 700-750
SALE FINO	g 40
OROMALT	g 15
YORK EVOLUTION	g 10

#### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.  
Lasciare riposare l'impasto per 70-90 minuti a 28-30°C.  
Tagliare dei pezzi di circa 1kg e sistemarli su assi ben infarinate dando una forma rettangolare.  
Lasciar lievitare per 90-100 minuti a 28-30°C.  
Praticare dei buchi con le dita, pennellare la superficie con olio d'oliva e cospargere di sale.

### COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere con vapore a 280-300°C fino a doratura.

