



FOCACCIA ROMANA

👤 Advanced level

FOCACCIA

MASA

SFIZIO CROCK

harina de pan blanco - resistencia
media - 200/220W

sal

levadura fresca

aceite de oliva virgen extra

agua - la dosis de agua varía en función

de la capacidad de absorción de la

harina utilizada

1000g

1000g

30g

10g

30g

1400-1500g

En una amasadora a espiral, amasa los ingredientes añadiendo 2/3 de la cantidad indicada de agua.

Deja que la masa gire durante 3-4 minutos a la segunda velocidad, luego añade el resto del agua en 3 o 4 veces.

Asegúrate de que el agua vertida se haya absorbido antes de añadir más.

El tiempo de amasado será de aproximadamente 15-20 minutos.

Asegúrate de que la temperatura de la masa sea de 25-26 °C.

Coloca la masa en un recipiente aceitado y déjala reposar durante 60 minutos a 25 °C.

Vuelca la batea sobre una tabla con buena cantidad de harina y divide la masa en barras de pan de 800-900g cada una.

Forma cada barra de pan en un óvalo.

Coloca las barras de pan en cajas apilables aceitadas y déjalas fermentar a 5 °C durante 16 horas.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

COMPOSICIÓN FINAL

Retira las cajas de la nevera y déjalas a temperatura ambiente (24-25 °C) durante 60 minutos, luego déjalas fermentar en la cámara de fermentación a 28 °C, con el 75 % de humedad relativa, durante 120 minutos.

Espolvorea la superficie de trabajo con harina de trigo duro, luego voltea una barra de pan sobre ella y espolvorea harina sobre la superficie de la masa también.

Presiona el pan con el dedo para extenderlo y aplanarlo, con el fin de darle forma de focaccia.

Pasa la focaccia a la pala, elimina el exceso de harina, luego rocía uniformemente con aceite de oliva virgen extra y espolvorea con sal.

Hornea la focaccia durante 9 minutos a 260-270 °C hasta que adquiera un tono marrón.

CONSEJOS: Para flexibilizar la producción, es posible hornear previamente la focaccia siguiendo estas instrucciones.

Hornea a 260-270 °C durante 6-7 minutos y deja enfriar. Coloca las bases de focaccia en recipientes o bolsas de plástico para alimentos para evitar que se sequen y reserva en la nevera por no más de 3 días. Cuando sea necesario, hornea a 260 °C durante 3-4 minutos hasta que adquiera un tono marrón.

ALGUNAS IDEAS PARA COBERTURAS:

Base de harina de trigo blando: tomate cortado en cubitos, jamón crudo, mozzarella de leche de búfala, aceite de oliva virgen extra, albahaca fresca. FRÍO

Harina de trigo integral, una pizza, queso Malga o Taleggio, champiñones salteados. FRÍO

Harina de trigo duro - Mozzarella (derretida), mortadela, emmental, aceite de pistacho.

Base de Korn Fit - Tomate pelado en cubitos, bresaola, queso de cabra, rúcula. FRÍO.

Base de curcubread: Mozzarella (derretida), jamón cocido, tomates cherry confitados.

Base de Vitamais: Mozzarella (derretida), queso gorgonzola, nueces mariposa, cebollino.

Base Gran Rustico: Mozzarella (derretida), verduras a la parrilla, glaseado de vinagre balsámico.

Base Gran Mediterraneo: Queso stracchino, carpaccio de pez espada, cebolla caramelizada.

Para hacer las versiones «frías», hornea la base como se explicó, deja enfriar hasta que esté tibia, luego recubre con los ingredientes elegidos, sin hornear más.

Para hacer las otras opciones, hornea la base y, cuando salga del horno, esparce la mozzarella por encima y vuelve a llevar al horno durante 1 minuto para que se derrita. Retira del horno y recubre con los demás ingredientes.



Extraordinary
made simple.