



# FOCACCIA MEDITERRÁNEA

🏠 Advanced level

PRODUCTO CON LEVADURA SALADA

## MASA

### GRAN MEDITERRANEO

agua

aceite de oliva

levadura fresca

10000g

5500g

500g

400g

En una amasadora a espiral, amasa los ingredientes durante unos 10 minutos o hasta que la masa esté lisa y elástica.

Asegúrate de que la temperatura de la masa sea de 26-28 °C.

Divide la masa en barras de pan (1,1-1,3 kg por cada bandeja de 60x40 cm), llévalas a bandejas aceitadas y déjalas reposar durante 15-20 minutos a 22-24 °C.

Presiona las barras sobre las bandejas con el dedo para extenderlas y aplanarlas en forma de focaccia.

Coloca las bandejas en la cámara de fermentación a 30 °C, con una humedad relativa aproximada del 80 % durante 45 minutos.

## COMPOSICIÓN FINAL

Antes de hornear, vuelve a extender la focaccia con los dedos.

Rocía uniformemente con abundante aceite de oliva virgen extra, espolvorea con sal y decora con romero (a elección).

Hornea la focaccia durante 15-20 minutos a 230 °C.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.