



FOCACCIA SOFFICE IN TEGLIA E FOCACCE MONOPORZIONI

👨‍🍳 Livello avanzato

Focacce ideali per la farcitura con salumi, formaggi e insalate.



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada
Pasticciere, Cioccolatiere e
Panificatore

PROCEDIMENTO

SOFT BREAD 50%

farina di grano tenero tipo 00 - 240 W
sale fino
olio d'oliva
acqua
lievito di birra

900g
1100g
10g
80g
1050g
60g

Tempi e temperature

Temperatura della pasta: 26-27°C

Tempo d'impasto 13 minuti circa (impastatrice a spirale)

Puntatura: 10 minuti a 22-24°C

Lievitazione: 80-90 minuti a 28-30°C

Cottura: a 240-250°C per 12-14 minuti

IMPASTO – impastare per 3 minuti in 1° velocità ed il resto in 2° velocità.

I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

PUNTATURA – lasciar puntare a 22-24°C per 10 minuti.

SPEZZATURA – spezzare del peso di 1400-1500 grammi per focacce in teglia 60x40 cm e spezzare da 50 grammi per focaccine rotonde monoporzione.

FORMATURA – stendere la pasta sulle teglie precedentemente oliate.

LIEVITAZIONE – mettere in cella di lievitazione a 28-30°C – 75/80% U.R. per circa 80-90 minuti.

COTTURA - prima d'infornare schiacciare nuovamente con le dita, cospargere abbondantemente con olio d'oliva, salare e, a piacere, decorare con rosmarino.

Cuocere in forno statico a 240-250°C per 12-14 minuti.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

É possibile confezionare i prodotti in sacchetti di polietene una volta che avranno una temperatura interna inferiore a 25°C.

Conservati al fresco i prodotti confezionati avranno una durata di circa 7-10 giorni.



Extraordinary
made simple.