



FOCACCIA CLASSICA IN TEGLIA

👤 Livello base

FOCACCE

IMPASTO

INGREDIENTI

FOCACCIA & PIZZA

acqua

olio extra vergine d'oliva

lievito compresso

PREPARAZIONE

1.000g Impastare per 10 minuti circa tutti gli ingredienti e comunque fino ad
500g ottenere un impasto liscio. Protrarre comunque l'impasto sino ad ottenere
30-50g una pasta ben elastica.
20-40g 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.