



# FOCACCIA CLASSICA IN TEGLIA

👤 Livello base

FOCACCE

## IMPASTO

### FOCACCIA & PIZZA

acqua

olio extra vergine d'oliva

lievito compresso

1.000g

500g

30-50g

20-40g

Impastare per 10 minuti circa tutti gli ingredienti e comunque fino ad ottenere un impasto liscio.

Protrarre comunque l'impasto sino ad ottenere una pasta ben elastica.

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.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.