



# FOCACCIAS ROMANA MEDITERRANEA

chef Livello intermedio

Focaccia Romana dal sapore mediterraneo

## IMPASTO

---

### INGREDIENTI

SFIZIO CROCK

GRAN MEDITERRANEO

sale fino

lievito di birra

olio extra vergine d'oliva

acqua

### PREPARAZIONE

#### 1.000g **Modalità di impasto (impastatrice a spirale):**

1.000g - Impastare gli ingredienti aggiungendo all'inizio 1 litro di acqua; dopo che l'impasto ha girato per 3/4 minuti in seconda velocità, inserire la rimanente acqua in 3 o 4 volte facendo attenzione che venga completamente assorbita prima di ogni aggiunta.

1.500g - Porre l'impasto in un contenitore cosparso di olio e lasciarlo puntare 45 minuti a 25°C.

- Capovolgere il contenitore sul tavolo ben infarinato e spezzare.

- Formare i pastoni ripiegandoli e dandogli una forma ovale.

- Porre i pezzi in cassette sovrapponibili cosparse di olio e porre a lievitare a 28°C per circa 2 ore.

- Deporre capovolto un pastone sul tavolo ben infarinato con semola di grano duro e cospargerne anche la superficie.

- Schiacciare con le dita per assottigliare ed allungare il pezzo.

- Porre la focaccia sulla pala d'inornamento eliminando la farina in eccesso, cospargere di olio extra vergine d'oliva e sale ed infornare.

- Cuocere per 7-9 minuti a 250-270°C fino al raggiungimento di un colore tendente al brunito.

- Per una gestione della produzione più flessibile è possibile procedere con la precottura delle basi osservando la seguente modalità: cuocere a 250-270°C per 5-6 minuti, lasciare raffreddare, confezionare le basi in contenitori o sacchetti di plastica per mantenerne l'umidità e conservare in frigorifero per massimo 3 giorni.

- Al fabbisogno, infornare a 260°C per 3-4 minuti fino al raggiungimento di un colore tendente al brunito.

## Composizione finale

---

### Proposte di farciture

#### A freddo:

- pomodoro cubettato, prosciutto crudo, mozzarella di bufala, olio extravergine d'oliva, basilico fresco.
- speck, taleggio, funghi trifolati.
- Pomodoro cubettato, bresaola, caprino, rucola.

Per le farciture "a freddo" procedere con la cottura della base nelle modalità indicate, lasciare intiepidire e poi farcire, senza ulteriori passaggi in forno.

#### A caldo:

- mozzarella, mortadella, emmenthal, olio al pistacchio.
- mozzarella, prosciutto cotto, pomodorini confit.
- mozzarella, verdure grigliate, glassa di aceto balsamico.

Per le farciture "a caldo" procedere con la cottura della base, appena sfornata cospargerne la superficie con mozzarella e rimettere in forno per 1 minuto per farla sciogliere. Sfornare e procedere con la farcitura con gli altri ingredienti.



**RICETTA CREATA DA:**

**MARCO DE GRADA**

**PASTICCIORE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE**