



# FOCACCIA LIGURE

chef Livello intermedio

FOCACCIA MORBIDA

## FOCACCIA

### INGREDIENTI

FOCACCIA & PIZZA

acqua

olio extra vergine d'oliva

lievito di birra

### PREPARAZIONE

1.000g Impastare FOCACCIA & PIZZA, acqua e lievito per 5 minuti a bassa velocità e 500g 7 minuti a media velocità.

30g Aggiungere quindi l'olio e terminare l'impasto fino ad ottenere una pasta

20g liscia.

Dividere l'impasto ottenuto in pezzi da 1100 g (per teglie 60x40) e lasciar riposare per 30 minuti circa a temperatura ambiente coprendo con teli di plastica.

Porre la pasta su teglie precedentemente oliate capovolgendola per far aderire l'olio su entrambe le facciate e schiacciare per circa metà superficie della teglia stessa.

Porre in cella di lievitazione a 28-30°C, con il 70-80% di umidità relativa, per circa 15-20 minuti.

Allargare quindi per l'intera superficie della teglia e versare 50 g circa di salamoia su tutta la pasta stesa.

Riporre nuovamente in cella di lievitazione per circa 15 minuti.

A questo punto, schiacciando con la punta delle dita, formare delle piccole cavità a poca distanza l'una dall'altra e riporre in cella di lievitazione per altri 30 minuti circa.

## **Composizione finale**

---

Una volta che la focaccia è pronta per essere infornata, versare sulla superficie dell'olio a pioggia (60g circa) e salamoia (200g circa) ed infornare a 240°C in forno a piastra per 20-25 minuti.

A cottura ultimata capovolgere la focaccia nella teglia per alcuni minuti.