



FOCACCIA ROMANA

chef Livello avanzato

FOCACCE

IMPASTO

INGREDIENTI

SFIZIO CROCK

farina di grano tenero - media forza - 200/220W

sale fino

lievito di birra

olio extra vergine d'oliva

acqua - la quantità d'acqua varia in base

all'assorbimento della farina utilizzata

PREPARAZIONE

1.000g Impastare gli ingredienti (impastatrice a spirale) aggiungendo all'inizio 2/3 dell'acqua.

30g Quando l'impasto avrà girato per 3-4 minuti in seconda velocità, inserire la

10g rimanente acqua in 3 o 4 volte, facendo attenzione che venga

30g completamente assorbita prima di ogni aggiunta.

La durata dell'impasto sarà circa di 15-20 minuti.

1.400-1.500g Controllare che la temperatura della pasta sia di 25-26°C.

Porre l'impasto in un contenitore cosparso di olio e lasciarlo puntare 60 minuti a 25°C.

Capovolgere il contenitore sul tavolo ben infarinato e spezzare in pezzi da 800-900g.

Formare i pastoni ripiegandoli e dandogli una forma ovale.

Porre i pezzi in cassette sovrapponibili cosparse di olio e porre a maturare a 5°C per 16 ore.

Composizione finale

Estrarre dal frigo le cassette e lasciarle a temperatura ambiente (24-25°C) per 60 minuti, quindi porle a lievitare in cella a 28°C con il 75% di U.R per 120 minuti.

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'inforntamento eliminando la farina in eccesso, cospargere di olio extra vergine d'oliva, sale ed infornare.

Cuocere per 9 minuti a 260-270°C fino al raggiungimento di un colore tendente al brunito.

N.B. Per una gestione della produzione più flessibile è possibile procedere con la precottura delle basi osservando la seguente modalità: cuocere a 260-270°C per 6-7 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.

PROPOSTE DI FARCITURE

Base farina di grano tenero – pomodoro pelato a dadi, prosciutto crudo, mozzarella di bufala, olio extravergine d'oliva, basilico fresco. A freddo.

Base farina integrale – speck, formaggio di malga o taleggio, funghi trifolati. A freddo.

Base semola di grano duro – mozzarella (fusa), mortadella, emmenthal, olio al pistacchio.

Base Korn Fit – pomodoro pelato a dadi, bresaola, caprino, rucola. A freddo.

Base Curcubread – mozzarella (fusa), prosciutto cotto, pomodorini confit.

Base Vitamais – mozzarella (fusa), gorgonzola, gherigli di noci, erba cipollina.

Base Gran Rustico – mozzarella (fusa), verdure grigliate, glassa di aceto balsamico.

Base Gran Mediterraneo – stracchino, carpaccio di spada, cipolle caramellate.

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

Per le altre farciture 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.