



FOCACCIA GENOVESE (SFIZIO CROCK)

👤 Livello intermedio

SALAMOIA

acqua
sale

600g
30g

Per preparare la salamoia disciogliere 30 g di sale nei 600 g d'acqua.

COMPOSIZIONE FINALE

Prima della cottura, versare sulla superficie 200g di salamoia, distribuirla su tutta la superficie ed infornare a 280°C (forno a piastra) per 15minuti. A cottura ultimata capovolgere la focaccia nella teglia per alcuni minuti.

Per una gestione della produzione più flessibile è possibile procedere con la precottura delle focacce osservando la seguente modalità: cuocere a 260/270°C per 10/11 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 280°C per 3/4 minuti fino al raggiungimento di un colore tendente al brunito.