



# FOCACCIA MEDITERRANEA

🏠 Livello base

LIEVITATI SALATI

## IMPASTO

### GRAN MEDITERRANEO

acqua  
olio d'oliva  
lievito di birra

10.000g  
5.500g  
500g  
400g

Impastare per 10 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti e comunque fino ad ottenere un impasto liscio.

Controllare che la temperatura della pasta sia di 26-28°C.

Lasciar puntare i pezzi di pasta già pesati (kg 1.1-1.3 per teglie da cm 60x40) direttamente sulle teglie già oliate per 15-20 minuti a 22-24°C.

Schiacciare la pasta uniformemente sulle teglie e porre in cella di lievitazione a 30°C con umidità relativa dell'80% circa, per 45 minuti.

## COMPOSIZIONE FINALE

Prima d'infornare schiacciare nuovamente con le dita.

Cospargere abbondantemente con olio d'oliva, salare e, a piacere, decorare con rosmarino.

Cuocere a 230°C circa per 15-20 minuti.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.