

FOCACCIA MEDITERRANEA

IMPASTO

INGREDIENTI

GRAN MEDITERRANEO

acqua olio d'oliva lievito di birra

PREPARAZIONE

10.000g Impastare per 10 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti e

5.500g comunque fino ad ottenere un impasto liscio.

500g Controllare che la temperatura della pasta sia di 26-28°C.

 $400g\;$ 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.