



FOCACCINE SALATE O DOLCI (PANDORA SALATA)

👤 Livello base

LIEVITATI SALATI

IMPASTO

INGREDIENTI

PANDORA SALATA

lievito compresso

acqua - 20-24°C

PREPARAZIONE

1.000g Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.

60g Arrotolare e lasciare riposare per 20 minuti a temperatura ambiente.

450-500g

Composizione finale

Spezzare la pasta in pezzi da 60-65g.

Arrotolarli e depositarli sulle apposite teglie abbondantemente cosparse di olio d'oliva.

Mettere a lievitare per 45-50 minuti a 28-30°C.

Schiacciare energicamente la pasta fino a farle assumere la forma dello stampo.

Lasciare lievitare per 10-20 minuti e schiacciare leggermente con le dita bagnate di olio.

Cospargere la superficie con sale e rosmarino.

Cuocere a 200-220°C.

N.B. Per focacce dolci utilizzare lo zucchero al posto dei condimenti salati.