

FOCACCINE SALATE O DOLCI (PANDORA SALATA)

Livello base

LIEVITATI SALATI

IMPASTO

PANDORA SALATA	1.000g	Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata. Arrotolare e lasciare riposare per 20 minuti a temperatura ambiente.
lievito compresso	60g	
acqua - 20-24°C	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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.