



FOCACCIASALATA (YORK EVOLUTION SAVEUR)

chef Livello base

IMPASTO FOCACCIA

INGREDIENTI

farina 00

sale

olio d'oliva

acqua

YORK EVOLUTION SAVEUR

OROMALT

lievito di birra

PREPARAZIONE

5.000g Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia.

100g Spezzare delle dimensioni desiderate (g 1.100-1.200 per teglie 40x60 cm) e
200g lasciare riposare per 15-20 minuti a temperatura ambiente (20-22°C).

2.200-2.500g Stendere la pasta sulle teglie, oliare abbondantemente la superficie e porre
100g in cella di lievitazione a 30-32°C con umidità relativa dell'80% circa.
50g
150g

Composizione finale

A lievitazione ultimata schiacciare la pasta con le dita, versare dell'acqua, o una miscela di acqua ed abbondante olio, e salare.

Cuocere in forno statico a 230-240°C per 10 minuti circa.