



FOCACCIA SALATA (YORK EVOLUTION SAVEUR)

👤 Livello base

IMPASTO FOCACCIA

farina 00	5.000g
sale	100g
olio d'oliva	200g
acqua	2.200-2.500g
YORK EVOLUTION SAVEUR	100g
OROMALT	50g
lievito di birra	150g

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia.

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

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

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.