

FOCACCIA SALATA (YORK EVOLUTION SAVEUR)

IMPASTO FOCACCIA

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
farina 00 5.000g	Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia.
sale 100g	Spezzare delle dimensioni desiderate (g 1.100-1.200 per teglie 40x60 cm) e
olio d'oliva 200g	lasciare riposare per 15-20 minuti a temperatura ambiente (20-22°C).
	Stendere la pasta sulle teglie, oliare abbondantemente la superficie e porre
YORK EVOLUTION SAVEUR 100g	in cella di lievitazione a 30-32°C con umidità relativa dell'80% circa.
OROMALT 50g	
lievito di birra	

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.