



# FOCACCIA SALATA (YORK EVOLUTION SAVEUR)

👤 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.