



FOCACCIA CLASSICA

👤 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada
Pasticciere, Cioccolatiere e
Panificatore

PROCEDIMENTO

L'AUTENTICO

acqua
olio d'oliva
lievito di birra

5000g
3250g
200g
150g

Tempi e temperature

Temperatura della pasta 26-27°C
Tempo d'impasto (impastatrici a spirale) 15 minuti
Puntatura 10 minuti a 22-24°C
Riposo 15 minuti a 22-24°C
Lievitazione 45-50 minuti a 28-30°C con umidità
relativa del 70-80%
Cottura: 20 minuti a 230-240°C

IMPASTO: iniziare l'impasto con 3 kg d'acqua (60% rispetto alla farina) per 4 minuti in 1° velocità e 7-8 minuti in 2° velocità, aggiungere poi la restante acqua a filo proseguendo ad impastare per altri 2-3 minuti. I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

PUNTATURA: lasciare "puntare" la pasta ben coperta per 10 minuti a temperatura ambiente (22-24°C).

SPEZZATURA: spezzare in pezzi da 1400-1500 grammi per ogni teglia 60x40

PREFORMA: piegare realizzando la preforma

RIPOSO: lasciare riposare per 15 minuti

FORMATURA: stendere uniformemente nelle teglie precedentemente ben oliate.

LIEVITAZIONE: porre in cella di lievitazione a 28-30°C – 75% U.R. per 45-50 minuti.

COTTURA prima d'infornare schiacciare nuovamente con le dita, cospargere abbondantemente con olio d'oliva, salare e, a piacere, decorare con rosmarino. Cuocere in forno statico a 240-250°C per 12-14 minuti.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

AVVERTENZE: i tempi di puntatura e di lievitazione possono variare secondo la temperatura dell'ambiente.



Extraordinary
made simple.