

Focaccia con pomodori secchi con EASYBREAD IREKS e CRAFT MALZ

| | |
|-----------------|----------------|
| EASYBREAD IREKS | 10,000 kg |
| CRAFT MALZ | 1,500 kg |
| Olio EVO | 0,400 kg |
| Lievito | 0,300 kg |
| Pomodori secchi | 2,500 kg |
| <u>Acqua</u> | <u>6,800 l</u> |
| Totale impasto | 21,500 kg |

- Impasto:** 3 minuti in 1^a velocità + 6 minuti in 2^a velocità. Al termine, aggiungere i pomodori secchi precedentemente spezzettati e miscelare per ulteriori 2 minuti in 1^a velocità
- Temperatura impasto:** ca. 26 °C
- Riposo impasto:** 10 minuti
- Pezzatura:** 1,700 kg per teglie 60x40 cm
- Riposo intermedio:** 10 minuti
- Lavorazione:** focaccia. Stendere l'impasto in teglia e ricoprirlo con olio EVO e sale oppure con emulsione
- Emulsione:** versare in una bottiglia 100 ml di acqua calda + 100 ml di olio extravergine di oliva + 20 g di sale fino. Agitare energicamente per qualche istante e versare l'emulsione ottenuta sull'impasto nelle teglie. L'impasto andrà poi bucherellato con le dita
- Lievitazione finale:** ca. 55 minuti in cella di lievitazione a 35 °C e 75 % U. R.
- Cottura:** infornare a 220 °C e cuocere per ca. 18 minuti



SERVIZIO RICETTE

