

Focaccia stirata alle patate

**con RUCKDESCHEL'S DURUM-SAUERTEIG, MABA,
GNOCCOMIX IREKS e ENZY-MATIC**

| | |
|-------------------------------|------------------|
| Farina di grano tenero | 10,000 kg |
| RUCKDESCHEL'S DURUM-SAUERTEIG | 0,500 kg |
| MABA | 0,200 kg |
| GNOCCOMIX IREKS | 1,000 kg |
| ENZY-MATIC | 0,070 kg |
| Sale | 0,200 kg |
| Lievito | 0,200 kg |
| Acqua | 9,000 l |
| Totale impasto | 21,170 kg |

| | |
|-----------------------------------|--|
| Impasto: | 6 minuti in 1 ^a velocità + 8 minuti in 2 ^a velocità (spirale); in 1 ^a velocità aggiungere tutti gli ingredienti e 6 l di acqua; i restanti 3 l di acqua aggiungerli in 2 ^a velocità. |
| Temperatura impasto: | 26 - 28 °C |
| Riposo impasto: | 60 minuti a temperatura ambiente coperto con un telo di plastica |
| Pezzatura: | spezzare l'impasto in pastelle del peso desiderato e formarli a filone |
| Riposo intermedio: | 45 minuti a temperatura ambiente coperto con un telo di plastica |
| Lavorazione: | focaccia stirata; stendere i filoni su un telaio di infornamento o su placca da forno, fino ad altezza e lunghezza desiderata. |
| Operazioni precedenti la cottura: | cospargere la focaccia con olio extra vergine di oliva e sale |
| Cuocere: | infornare a 230 °C e cuocere per ca. 20 minuti per pezzature da 1,500 kg |