

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