

Focaccia stirata con REX SARACENO e MADRE ELITE

Farina di grano tenero	8,000 kg
REX SARACENO	2,000 kg
MADRE ELITE	0,400 kg
Olio EVO	0,800 kg
Sale	0,120 kg
Acqua	7,000 l
Totale impasto	18,320 kg

- Impasto: 5 minuti in 1^a velocità + 8 minuti in 2^a velocità (spirale)
- Temperatura impasto: ca. 22 °C
- Riposo impasto: 60 minuti
- Pezzatura: 1,500 kg
- Riposo intermedio: nessuno
- Lavorazione: formare dei filoni e porre a lievitare su telai ben infarinati e porre in cella di ferma-lievitazione per 16 – 18 ore a 4°C.
- . Operazioni precedenti
- la cottura: far rinvenire i filoni per circa 60 minuti a temperatura ambiente coperti con un telo di plastica, schiacciare e stirare la focaccia, quindi ungere la superficie con olio e spolverare leggermente con del sale
- Cottura: infornare a 240 °C e successivamente abbassare il forno a 220 °C; 10 minuti prima della fine della cottura aprire il tiraggio. Cuocere per 18 - 20 minuti

