

Focaccia tipo genovese con REX SOLEO

Farina di grano tenero	5,000 kg
REX SOLEO	5,000 kg
Olio extra vergine d'oliva	0,400 kg
Sale	0,200 kg
Lievito	0,300 kg
Acqua ca.	5,500 l
Totale impasto	16,400 kg

Impasto:	5 minuti in 1 ^a velocità + 6 minuti in 2 ^a velocità (spirale)
Temperatura impasto:	ca. 25 - 26° C
Riposo:	nessuno
Pezzatura:	spezzare in pastoni da 1,100 kg (teglie 60 x 40 cm) e formare a filone
Riposo intermedio:	20 minuti, coperto con un telo
Lavorazione:	focaccia
Lievitazione finale:	40 minuti in cella di lievitazione a 35 °C con 75 % U.R.
Operazioni precedenti la cottura:	in una bottiglia far sciogliere 150 g di sale in 800 g di acqua tiepida, poi aggiungere 800 g di olio extra vergine di oliva. Agitare energicamente per qualche istante e versare subito un po' dell'emulsione così ottenuta sulle focacce. Prima di infornare, bucare la pasta con le dita
Cottura:	infornare a 230 °C e cuocere per max. 18 - 20 minuti. La focaccia deve rimanere morbida

