

Focaccia stirata con sauerpoolish con CRAFT MALZ, MADRE ACIDA, e SAUER&MALZ

Poolish:

CRAFT MALZ	1,200 kg
MADRE ACIDA	0,800 kg
Lievito	0,010 kg
Acqua	2,000 l
Totale impasto	4,010 kg

Impasto:	5 minuti (miscelazione completa e omogenea di tutti gli ingredienti)
Temperatura impasto:	20 °C
Riposo impasto:	4 ore a temperatura ambiente, quindi lasciar riposare ulteriormente a 4 °C tutta la notte

Impasto:

Farina di grano tenero (W 280)	8,000 kg
Poolish	4,010 kg
SAUER&MALZ	0,300 kg
Sale	0,200 kg
Acqua, ca.	5,000 l
Totale impasto	17,510 kg

Impasto:	6 minuti in 1 ^a velocità + 4 minuti in 2 ^a velocità (spirale)
Temperatura impasto:	27 °C
Riposo impasto:	180 minuti ca. coperto con un telo di plastica
Pezzzatura:	0,700 kg
Riposo intermedio:	nessuno
Lavorazione:	formare a filone e porre a lievitare su assi ben infarinate, con la chiusura rivolta verso il basso
Lievitazione finale:	porre a lievitare in cella di lievitazione a 32 °C e 75 % U. R per 60 - 90 minuti
Operazioni precedenti la cottura:	stendere la focaccia su telai ben infarinati, farcire a piacere ed infornare
Cottura:	infornare a 250 °C e cuocere per circa 13 minuti

