

Focaccia stirata con SAUER&MALZ

Farina di grano tenero	10,000 kg
SAUER&MALZ	0,200 kg
Sale	0,200 kg
Lievito	0,200 kg
Acqua	8,500 l
Totale impasto	19,100 kg

Impasto:	5 minuti in 1 ^a velocità + 8 minuti in 2 ^a velocità (spirale)
Temperatura impasto:	ca. 26 °C
Riposo impasto:	60 minuti
Pezzatura:	1,500 kg
Riposo intermedio:	nessuno
Lavorazione:	formare dei filoni e porre a lievitare su telai ben infarinati
Lievitazione finale:	ca. 45 minuti in cella di lievitazione a 35 °C e 75 % U.R.
Operazioni precedenti	
la cottura:	schacciare e tirare la focaccia, quindi ungere la superficie con olio e spolverare leggermente con del sale
Cottura:	infernare 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

