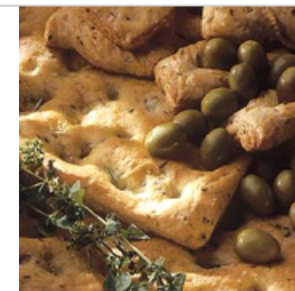


**irca****Línea preparados para panificación****GRAN MEDITERRANEO**

Focaccia mediterránea

GRANMEDITERRANEO	g 10.000
Agua	g 5.500
Aceite de oliva	g 500
Levadura de cerveza	g 400

Tiempo de amasado: 10 minutos (amasadoras de espiral)

Temperatura de la masa: 26-27°C

Formado: piezas de gr 1.100-1.300

Reposo: 15-20 minutos a 22-24°C

Fermentación: 50-60 minutos a 28-30°C con una tasa de humedad relativa del 70-80%

Cocción: 15-20 minutos a 230°C

AMASADO: amasar durante unos 10 minutos todos los ingredientes hasta obtener una textura lisa. De todas formas es posible prolongar el tiempo de amasado hasta obtener una masa que resulte elástica. REPOSO: dejar reposar las piezas ya pesadas (kg 1,1-1,3 para bandejas de cm 60x40) directamente en las bandejas ya aceitadas durante 15-20 minutos a 22-24°C. FORMADO: achatar la masa de manera uniforme en las bandejas. FERMENTACIÓN: poner en cámara de fermentación a 30°C con una tasa de humedad relativa del 80%. COCCIÓN: antes de hornear achatar otra vez con los dedos, aceite de oliva, salar y a placer decorar con romero. Cocer a 230°C durante 15-20 minutos.