

**irca****Línea preparados para panificación****FOCACCIA & PIZZA**

Focaccia de Liguria

FOCACCIA & PIZZA	g 1.000
Agua	g 500
Aceite extra virgen de oliva	g 30
Levadura	g 20

Salmuera:

Disolver 50 g de sal por litro de agua.

PROCEDIMIENTOS:

Empastar FOCACCIA & PIZZA, agua y levadura con batidora de espiral por 5 minutos a baja velocidad y por 7 a media velocidad, agregar el aceite al final para así obtener una pasta lisa y homogénea.

La temperatura de la pasta debe ser de 26-27°C.

PIEZAS:

Dividir la pasta obtenida en piezas de 1100 a 1300 g (para bandejas de 60x40) dependiendo de la altura de la focaccia que queremos obtener. Dejar reposar por 20 minutos aprox. a temperatura ambiente cubriéndola con plástica.

FERMENTACION:

Estirar la pasta en la bandeja previamente aceitada hasta cubrir la mitad de la superficie. Poner a levar a 28-30°C con una humedad relativa al 70-80% por 15-20 minutos. Estirla completamente en la bandeja y bañarla con 50 g de salmuera. Dejarla levar por otros 15 minutos. Apretando con la punta de los dedos, formar pequeñas cavidades a poca distancia una de la otra y dejar levar nuevamente por 30 minutos.

COCCION:

Versar sobre la superficie aceite en forma de lluvia (60 g aprox) y de la salmuera (200 g aprox) y hornear a 240-250°C por 20-25 minutos en hornos normales. Al final de la cocción, girar boca abajo la focaccia en la bandeja por algunos minutos.