



FOCACCIA GENOVESE



INGREDIENTI

Ingredienti

- *Universale* 1.000 gr
- *Acqua* 600 gr
- *Lievito di birra* 20/30 gr
- *Sale* 22 gr
- *Olio Extra-Vergine d'Oлива* 20/40 gr

PROCEDIMENTO

Procedimento

Tempo di impasto | 10 minuti in prima velocità e 5/7 minuti in seconda velocità;

Riposo | 15 minuti;

Pezzatura e Formatura | 1000/1200 gr. per teglia 60x40 cm;

Lievitazione Finale | 70 minuti, con umidità;

Cottura | 240°C minuti per 20/25 minuti o comunque a seconda del peso.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, aggiungere l'olio e fare riposare l'impasto a temperatura ambiente per 10/15 minuti, quindi procedere alla pezzatura e alla formatura dei prodotti.

Dopo avere preparato i pastoni, stenderli nelle teglie e condire con la salamoia (100 gr. di acqua, 15 gr. di sale e 100 gr. di olio d'oliva) preparata precedentemente. Lasciare lievitare per 70 minuti in cella di lievitazione con umidità e cuocere a 240°C per 20/25 minuti secondo il peso dei prodotti.