



FOCACCIA RUSTICA



INGREDIENTI

Ingredienti

- *Pancampagna rustico* 1000 gr
- *Acqua* 550 gr
- *Lievito di birra* 40 gr
- *Olio extra-vergine di oliva* q.b.

PROCEDIMENTO

Procedimento

Tempo di impasto | 5 minuti in prima velocità e 3 minuti in seconda velocità;
Riposo | 25 minuti;
Pezzatura e Formatura | come da foto o a piacere;
Lievitazione Finale | 70 minuti, con umidità;
Cottura | 230°C minuti per 15/20 minuti o comunque a seconda del peso.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, quindi procedere alla pezzatura e formatura dei prodotti. Lasciare lievitare per 70 minuti in cella di lievitazione con umidità e cuocere a 250°C con valvole chiuse per 20/25 minuti secondo il peso dei prodotti.