



# FOCACCIA ALLE ERBE



## INGREDIENTI

### Ingredienti

- *Universale* 1000 gr
- *Acqua* 600/630 gr
- *Lievito di birra* 20/30 gr
- *Sale* 22 gr
- *Olio extra-vergine d'oliva* 20/40 gr
- *Prezzemolo* 100 gr
- *Erba cipollina* 100 gr
- *Maggiorana fresca* 10 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 30/40 minuti o comunque a seconda del peso.

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi sopra indicati, aggiungere l'olio e le erbe tritate finemente 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.