FOCACCIA GENOVESE (FIORDIMADRE)

LIEVITATI - FOCACCIA MORBIDA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO FOCACCIA

INGREDIENTI

FARINA 00	g 5.000
SALE	g 100
OLIO D'OLIVA	g 200
ZUCCHERO SEMOLATO	g 50
ACQUA - A 10°C	g 2.200-2.500
FIORDIMADRE	g 150-200
LIEVITO COMPRESSO	g 150

PREPARAZIONE

Impastare farina, sale, olio d'oliva, zucchero, lievito e FIORDIMADRE con metà dell'acqua in ricetta.

Aggiungere la rimanente acqua in 2-3 volte, fino a completo assorbimento.

Impastare fino ad ottenere una pasta liscia.

Spezzare delle dimensioni desiderate (g 1.100-1.200 per teglie 40x60cm).

Lasciare riposare per 15-20 minuti a temperatura ambiente (20-22°C).

COMPOSIZIONE FINALE

Stendere la pasta sulle teglie, oliare abbondantemente la superficie e porre in cella di lievitazione a 30-32°C con umidità relativa dell'80% circa.

A lievitazione ultimata schiacciare la pasta con le dita, versare dell'acqua o del composto d'acqua e olio abbondante e salare.

Cuocere in fono statico a 230-240°C per 10 minuti circa.