



FOCACCIA MULTISEMI E MULTICEREALI (CEREAL PLUS 50%)

FOCACCE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO

INGREDIENTI

CEREAL PLUS 50%

FARINA - PER PANE

ACQUA

OLIO D'OLIVA

LIEVITO COMPRESSO

PREPARAZIONE

- g 1.000 Impastare CEREAL PLUS 50%, farina, acqua e lievito per 5 minuti circa a bassa velocità e 7
- g 1.000 minuti circa a media velocità.
- g 1.100 Aggiungere quindi l'olio e terminare l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia.
- g 80 Dividere l'impasto ottenuto in pezzi da 1400g (per teglie 60x40) e lasciar riposare per 30 minuti
- g 25 circa a temperatura ambiente coprendo con teli di plastica.
- Porre la pasta su teglie precedentemente oliate capovolgendola per far aderire l'olio su entrambe le facciate e schiacciare per circa metà superficie della teglia stessa.
- Porre in cella di lievitazione a 28-30°C, con umidità relativa del 70-80%, per circa 15-20 minuti.
- Allargare quindi per l'intera superficie della teglia e versare 50g circa di salamoia su tutta la pasta stesa.
- Riporre nuovamente in cella di lievitazione per circa 15 minuti.
- A questo punto, schiacciando con la punta delle dita, formare delle piccole cavità a poca distanza l'una dall'altra e riporre in cella di lievitazione per altri 30 minuti circa.

SALAMOIA

INGREDIENTI

SALE FINO	g 50
ACQUA	g 1000

PREPARAZIONE

Disciogliere il sale nell'acqua.

FINITURA

INGREDIENTI

OLIO D'OLIVA	Q.B.
--------------	------

COMPOSIZIONE FINALE

Versare sulla superficie dell'olio a pioggia (60 g circa) e salamoia (200 g circa).

Infornare a 240°C (forni a piastra) per 20-25 minuti.

A cottura ultimata capovolgere la focaccia nella teglia per alcuni minuti.