



Focaccia Ligure

g	1000	Farina tipo Integrale "Uniqua Viola" Molino Dallagiovanna
g	600	acqua (60%)
g	40	lievito compresso (4%)
g	20	sale (2%)
g	40	olio extra vergine (4%)
g	10	malto (1%)

Preparazione salamoia:

(dose per una teglia da cm. 60 X 40)

g	60	acqua
g	15	sale
g	60	olio extra vergine d'oliva

Sciogliere il sale nell'acqua e aggiungere l'olio amalgamando bene con una frusta.

Procedimento:

Impastare tutti gli ingredienti tranne il sale che verrà aggiunto a metà impasto. Lasciar riposare l'impasto per 20 minuti. Formare in filoni da 1300 /1500 g per teglie da cm. 60 X 40 e lasciar riposare per circa 30 minuti a temperatura ambiente. Stendere i pezzi di pasta nelle teglie precedentemente unte d'olio. Far riposare per altri 10 minuti circa e finire la stesura. Distribuire la salamoia sull'impasto in modo omogeneo e praticare successivamente sulla pasta dei buchi profondi con le dita. Introdurre in cella di fermentazione a 28°C per circa 1 ½ - 2 ore. Infornare ad una temperatura di circa 250°C per 10-12 min.

N.B.:

I quantitativi di acqua possono variare in base alle vostre preferenze di "durezza" dell'impasto. I quantitativi di lievito e i tempi di lievitazione, possono variare in base alle temperature del vostro laboratorio.

Le tempistiche e le temperature di cottura possono variare in base alle caratteristiche del vostro forno.

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.r.l.

reg.imprese 00112590336 PC
rea 67308 PC
cap.sociale € 100.800,00 int.vers.
P.IVA IT00112590336

via madonna del pilastro, 2
29010 gragnano trebbiense PC - Italy
t. +39.0523.787155
f. +39.0523.787450

info@dallagiovanna.it
www.dallagiovanna.it
www.shopdallagiovanna.it

