

FOCACCIA MORBIDA IN TEGLIA

con IL MALTO e IL LIEVITO NATURALE & MALTO

Farina di grano tenero (W: min 280)	10,000 kg
IL MALTO	0,150 kg
IL LIEVITO NATURALE & MALTO	0,200 kg
Olio EVO	0,400 kg
Sale	0,200 kg
*Lievito	0,200 kg
Acqua	5,600 l
Totale impasto	16,750 kg

* In alternativa al lievito di birra fresco, è possibile utilizzare lievito di birra secco tenendo conto del seguente fattore di conversione: ad ogni 0,030 kg di lievito di birra fresco corrispondono 0,010 kg di lievito di birra secco

Impasto: impastare come di consueto tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo

Temperatura impasto: ca. 27 °C

Riposo impasto: 15 minuti a temperatura ambiente coperto con un telo

Pezzatura: spezzare in pastoni da 1,500 kg (teglie 60 x 40 cm)

Riposo intermedio: 20 minuti a temperatura ambiente coperto con un telo

Lavorazione: stendere la pasta e disporla nelle teglie, avendo cura che la stessa tocchi bene tutti i lati della teglia

Emulsione: versare in una bottiglia 100 ml di acqua, 100 ml di olio extravergine di oliva e 0,020 kg di sale fino. Agitare energicamente per qualche istante e versare subito l'emulsione ottenuta sulla pasta. Schiacciare con le dita la pasta in modo da ottenere la classica "foratura"

Lievitazione finale: ca. 60 minuti a temperatura ambiente, coperta con un telo di plastica

****Cottura:** infornare a 230 °C e cuocere per 18 - 20 minuti

**** I tempi e le temperature potrebbero variare a seconda della tipologia di forno utilizzato**

Usandolo nella focaccia in teglia, ti dà la classica crosticina croccante, una mollica ben alveolata e tanta sofficità, una piacevole colorazione ed un profumo... favoloso! La classica focaccia della merenda a scuola, un peccato di gola!

