
FOCACCIA STIRATA

con IL MALTO e IL LIEVITO NATURALE & MALTO

Farina di grano tenero (W: 300)	10,000 kg
IL MALTO	0,300 kg
IL LIEVITO NATURALE & MALTO	0,200 kg
Sale	0,200 kg
*Lievito	0,200 kg
Acqua	7,000 l
Totale impasto	17,900 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 la farina, IL MALTO, IL LIEVITO NATURALE & MALTO, il sale, il lievito e 2/3 dell'acqua fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Successivamente, incorporare la restante acqua in più step

Temperatura impasto: ca. 26 °C

Riposo impasto: ca. 60 minuti a temperatura ambiente, coperto con un telo di plastica

Pezzatura: 0,650 kg

Lavorazione: formare dei filoni e porre a lievitare in contenitori ben infarinati

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

Operazioni precedenti la cottura: schiacciare e tirare la focaccia, quindi ungerne la superficie con olio e cospargere con la quantità desiderata di sale

****Cottura:** infornare su pala o telaio a 250 °C e cuocere 10 - 12 minuti

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

Falla, perché la "stirata" è la regina delle focacce. Nonostante l'idratazione che va dal 75 al 90 %, con o senza preimpasto, IL MALTO ti aiuta nella lavorazione rendendo l'impasto più semplice da stendere.

