

FOCACCIA

con **IL PANE SCURO & CO.**

IL PANE SCURO & CO.	1,000 kg
Olio EVO	0,040 kg
*Lievito	0,030 kg
Acqua, ca.	0,550 l
Totale impasto	1,620 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 tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo

Temperatura impasto: ca. 26 °C

Pezzatura: spezzare in pastoni da 1,500 kg (teglie 60 x 40 cm) e formare a filone senza stringere troppo

Riposo intermedio: 20 minuti, coperto con un telo di plastica

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

Lievitazione finale: 50 minuti a temperatura ambiente coperte con un telo di plastica

Operazioni precedenti la cottura: in una bottiglia far sciogliere 0,150 kg di sale in 0,800 kg di acqua tiepida poi aggiungere 0,800 kg di olio extra vergine di oliva. Agitare energicamente per qualche istante e versare subito un po' dell'emulsione così ottenuta sulle focacce. Prima di infornare, bucare la pasta con le dita

****Cottura:** infornare a 230 °C e cuocere per 16 minuti, la focaccia deve rimanere morbida

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

Arricchisci l'impasto con spezie a piacere o crea splendide varianti aggiungendo all'ultimo momento pezzettini di salumi affumicati.

ABBINAMENTI:

Un po' di tutto: germogli, micro-ortaggi, ravanelli, formaggi freschi o stagionati, salumi d'oca affumicati, foie gras lardo, salmone affumicato, carpaccio di spada, speck...

