
FOCACCINE

con **IL PANE & CO.**

IL PANE & CO.	1,000 kg
Olio EVO	0,040 kg
*Lievito	0,030 kg
Acqua, ca.	0,500 l
<hr/>	
Totale impasto	1,570 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. 27 °C

Riposo impasto: 5 minuti coperto con un telo

Pezzatura: 0,030 kg

Lavorazione: formare delle pastelle rotonde e metterle su teglie precedentemente unte con olio vegetale

Riposo intermedio: 10 minuti

Lavorazione: schiacciare il centro delle focaccine e porre a lievitare

Lievitazione finale: 50 - 60 minuti a temperatura ambiente coperte con un telo di plastica

Operazioni precedenti la cottura: schiacciare il centro delle focaccine e porvi un pomodorino tagliato a metà (oppure farcire a piacere), cospargere con olio di oliva e guarnire con sale grosso

****Cottura:** infornare a 220 °C e cuocere per ca. 10 minuti

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

Crea la varietà e sostituisci il classico pomodorino con qualsiasi altro topping: sale, mix di semi, verdure, formaggi...

ABBINAMENTI:

Ideali per il catering, arricchiscono aperitivi e buffet. Accompagnano bene pesce, carne, sfiziosità vegetariane e formaggi freschi.

Sono naturali compagne d'avventura per cocktails freschi o vini frizzanti secchi.

