PAN FOCACCIA (NATUR ACTIV)

FOCACCE A LIEVITAZIONE NATURALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

FARINA "FORTE"	g 1000
ACQUA	g 500
NATUR ACTIV	g 60

PREPARAZIONE

Impastare per 10 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti.

Controllare che la temperatura della pasta sia di 26-27°C.

Porre a lievitare per 12 ore a 26-28°C, in alternativa 16-18 ore a 20-22°C.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

FARINA DI GRANO DURO	g 1.000
ACQUA	g 700-750
SALE FINO	g 40
OROMALT	g 15
YORK EVOLUTION	g 10

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Lasciare riposare l’impasto per 70-90 minuti a 28-30°C.

Tagliare dei pezzi di circa 1kg e sistemarli su assi ben infarinate dando una forma rettangolare.

Lasciar lievitare per 90-100 minuti a 28-30°C.

Praticare dei buchi con le dita, pennellare la superficie con olio d’oliva e cospargere di sale.

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere con vapore a 280-300°C fino a doratura.