# FOCACCIA ROMANA MEDITERRANEA

Focaccia Romana dal sapore mediterraneo

**LIVELLO DI DIFFICOLTÀ**

## IMPASTO

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| SFIZIO CROCK | g 1.000 |
| GRAN MEDITERRANEO | g 1.000 |
| SALE FINO | g 10 |
| LIEVITO DI BIRRA | g 30 |
| OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA | g 30 |
| ACQUA | g 1.500 |

### PREPARAZIONE

**Modalità di impasto (impastatrice a spirale):**

- Impastare gli ingredienti aggiungendo all'inizio 1 litro di acqua; dopo che l'impasto ha girato per 3/4 minuti in seconda velocità, inserire la rimanente acqua in 3 o 4 volte facendo attenzione che venga completamente assorbita prima di ogni aggiunta.
- Porre l'impasto in un contenitore cosparso di olio e lasciarlo puntare 45 minuti a 25°C.
- Capovolgere il contenitore sul tavolo ben infarinato e spezzare.
- Formare i pastoni ripiegandoli e dandogli una forma ovale.
- Porre i pezzi in cassette sovrapponibili cosparse di olio e porre a lievitare a 28°C per circa 2 ore.
- Deporre capovolto un pastone sul tavolo ben infarinato con semola di grano duro e cospargerne anche la superficie.
- Schiacciare con le dita per assottigliare ed allungare il pezzo.
- Porre la focaccia sulla pala d'infornamento eliminando la farina in eccesso, cospargere di olio extra vergine d'oliva e sale ed infornare.
- Cuocere per 7-9 minuti a 250-270°C fino al raggiungimento di un colore tendente al brunito.
- Per una gestione della produzione più flessibile è possibile procedere con la precottura delle basi osservando la seguente modalità: cuocere a 250-270°C per 5-6 minuti, lasciare raffreddare, confezionare le basi in contenitori o sacchetti di plastica per mantenerne l'umidità e conservare in frigorifero per massimo 3 giorni.

- Al fabbisogno, infornare a 260°C per 3-4 minuti fino al raggiungimento di un colore tendente al brunito.

## COMPOSIZIONE FINALE

**Proposte di farciture**

**A freddo:**

- pomodoro cubettato, prosciutto crudo, mozzarella di bufala, olio extravergine d'oliva, basilico fresco.
- speck, taleggio, funghi trifolati.
- Pomodoro cubettato, bresaola, caprino, rucola.

Per le farciture "a freddo" procedere con la cottura della base nelle modalità indicate, lasciare intiepidire e poi farcire, senza ulteriori passaggi in forno.

**A caldo:**

- mozzarella, mortadella, emmenthal, olio al pistacchio.
- mozzarella, prosciutto cotto, pomodorini confit.
- mozzarella, verdure grigliate, glassa di aceto balsamico.

Per le farciture "a caldo" procedere con la cottura della base, appena sfornata cospargerne la superficie con mozzarella e rimettere in forno per 1 minuto per farla sciogliere. Sfornare e procedere con la farcitura con gli altri ingredienti.

RICETTA CREATA PER TE DA **MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE