

FOCACCIA IN TEGLIA

Impasto

Ingredienti

g	1.000	Farina
g	10	Malto
g	25	Lievito di birra
g	50	Olio extravergine d'oliva
g	650	Acqua
g	50	Olio extravergine d'oliva
g	20	Sale

Procedura

Informazioni generali: ad ogni aggiunta di ingredienti lavorare in prima velocità per circa 60 secondi al fine di miscelare gli ingredienti in modo ottimale e senza schizzi

Inserire nella vasca di MISS BAKER tutta la farina, il malto, lo lievito di birra e l'80% dell'acqua; impastare a velocità medio bassa fino a far formare bene la maglia glutinica.

Inserire il sale ed il resto dell'acqua e far riprendere la corda a velocità media.

Per ultimo aggiungere l'olio ed allisciare la pasta in media velocità.

Chiudere l'impasto tra i 24° e i 26°C.

*Scarica le ricette Bernardi
per l'evento Dolomiti Ho.Re.Ca.*

