



FOCACCIA CON POOLISH

- g 2000 poolish
- g 2000 farina **Far Pizza, 00 "E Rosa"**
- lt. 0,650 acqua (55% sul totale della farina)
- g 60 sale (2% sul totale della farina)
- g 210 olio (7% sul totale della farina)
- g 60 lievito (3% sulla farina di rinfresco)
- g 30 malto (1% sul totale della farina)

Tempi d'impasto:

6 minuti in 1°velocità- 4 minuti in 2°velocità (impastatrice spirale)
10 minuti in 1°velocità- 5 minuti in 2°velocità (impastatrice tuffante)
20 minuti (impastatrice forcella)

SALAMOIA:

- g 80 acqua
- g 20 sale
- g 80 olio d'oliva

Sciogliere il sale nell'acqua e aggiungere l'olio amalgamando bene con una frusta o un frullatore ad immersione (dose per una teglia 40x60).

Impastare tutti gli ingredienti, tranne il sale che verrà aggiunto a metà impasto. Spezzare a 1300 gr per teglie da 40x60 e filonare.

Lasciare riposare l'impasto per circa 20 minuti a temperatura ambiente. Stendere gli impasti sulle teglie precedentemente oliate.

Mettere le teglie in cella di lievitazione a 28°C per circa 30 minuti.

Distribuire la salamoia sull'impasto in modo omogeneo e praticare successivamente sulla pasta dei buchi profondi con le dita.

Introdurre nuovamente in cella di fermentazione a 28°C per circa 1 ora. Infornare con vapore a temperatura moderata (220°C circa).

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.r.l.

reg. imprese 00112590336 PC
rea 67308 PC
cap. sociale € 100.800,00 int. vers.
P.IVA IT00112590336

via madonna del pilastro, 2
29010 gragnano trebbiense PC - Italy
t. +39.0523.787155
f. +39.0523.787450

info@dallagiovanna.it
www.dallagiovanna.it
www.shopdallagiovanna.it

