

F17 I FOCACCIA TIPO 2 CON LIEVI' PIZZA

INGREDIENTI PER IMPASTO

Farina Infibra tipo 2 W300	1000 g
Lievì pizza	100 g
Acqua	770 g
Lievito di birra fresco	25 g
Olio	50 g
Sale	20 g



INFIBRA TIPO 2 W300



INFIBRA I LIEVI PIZZA
LIEVITO MADRE CON
GERME DI GRANO TOSTATO

PROCEDIMENTO

Impastare farina, lievì pizza, lievito di birra e 660 gr di acqua, ottenuta una struttura liscia e omogenea, alzare la velocità e inserire il sale e il resto dell'acqua.

Assorbita l'ultima parte di acqua inserire l'olio a filo.

Mettere l'impasto in un contenitore oliato per 90 minuti a 26-30 gradi

Spezzare da 1200 gr per teglia 60x40.

Lasciare lievitare in teglia per 60 minuti.

Formare i classici buchi e cospargere di salamoia.

Lasciare lievitare per 90 minuti a 26-30 gradi.

Cuocere a 250 gradi per 15-18 minuti.