



## Focaccia 4 Profumi



Semilavorato per la produzione di focacce con capperi, olive verdi, origano e rosmarino

### Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "00"  
Semi di lino  
Fiocchi d'avena  
Sale  
Capperi disidratati  
Olive verdi essiccate  
Origano  
Rosmarino  
Farina di grano maltato  
Enzimi  
Acido ascorbico

### Ricetta

Focaccia 4 Profumi 10kg  
Acqua 5,5 l  
Lievito 400 g  
  
Salamoia  
Emulsione per teglia  
Acqua 100 g  
Olio di oliva 100 g  
Sale 15 g

### Procedimento

Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo.  
Dividere in pezzi da 1 kg per teglie 60x40.  
Fare riposare per 20 minuti.  
Stendere l'impasto con le mani.  
Cospargere la superficie con la salamoia.  
Fare lievitare in cella di lievitazione per 60 minuti.  
Infornare con vapore a 220°C per 15 minuti.