



Focaccia ai Semi



Ricetta per focaccia ai semi

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "2"
Semi di zucca
Semi di lino dorato
Semi di sesamo nero
Farina di grano tenero maltato
Lievito naturale di farina di grano tenero
Pasta acida di frumento maltato
Farina ed estratto di orzo maltato
Enzimi
Acido Ascorbico

Ricetta

LE ORIGINI 10 kg
Acqua 5,5 l
Olio Evo 300 g
Lievito 250 g
Sale 200 g

Salamoia
Emulsione per teglia
Acqua 100 g
Olio di oliva 100 g
Sale 15 g

Procedimento

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