



Focaccia Croccante



Ricetta per focaccia croccante.

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0"
Farina di grano maltato
Enzimi
Acido ascorbico

Ricetta

1° IMPASTO
MULTIMIX 5 kg
Acqua 3 l
Lievito 50 g

2° IMPASTO
1° Impasto 8,05 kg
MULTIMIX 5 kg
Acqua 4,5 kg
Sale 300 g
Olio di oliva 200 g
Lievito 50g

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti del 1° impasto per 4-5 min. in 1° velocità.
Far lievitare in frigorifero a 4°C per 16-20 ore.

Al 1° impasto aggiungere Multimix, il lievito e solo 2,5 lt di acqua.

Impastare per 5 min. in 1° velocità.

Aggiungere il sale e l'olio di oliva e impastare in 2° velocità per 10 min.

Aggiungere poco alla volta i rimanenti 2 litri di acqua, o anche di più se l'impasto lo richiede.

Spezzare a piacere e far lievitare per 3 ore a temperatura ambiente.

Stendere a mano e guarnire a piacere.

Infornare direttamente sulla platea del forno e cuocere a 300 °C per 8 -10 minuti.