



Focaccia Ligure



Ricetta per focaccia ligure

Ingredienti

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

Ricetta

MULTIMIX 10 kg
Acqua 5 l
MALTAZYME 100 300 g
Lievito 300 g
Sale 200 g
Olio di oliva 300 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.
Spezzare la pasta in pastelle da 1,1 kg (per teglie 40x60 cm).
Fare riposare 20 minuti.
Stendere la pasta nelle teglie.
Cospargere la superficie con la salamoia.
Fare lievitare in cella di lievitazione per 60 minuti.
Infornare con vapore a 230°C per 15 minuti.