BONA
a proposito di pane

# Focaccia alla Curcuma

Ricetta per focaccia alla curcuma girasole e avena

## Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0"
Fiocchi d'avena
Farina d'avena
Semi di girasole
Sale
Curcuma
Farina di grano maltato
Enzimi
Acido ascorbico

## Ricetta

CURCUPAN 1000 g
Acqua 550 g
Lievito 30 g
Olio d'oliva 30 g

## Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e levigato.
Dividere la pasta in pezzi da 20/30 g circa.
Formare e far riposare per 20 minuti.
Schiacciare la pasta con le dita e far lievitare in cella di lievitazione per 30 minuti.
Schiacciare nuovamente prima di infornare.
Cospargere a piacimento con mais estruso frantumato.
Infornare a 235/240 °C per 10 minuti con vapore.
Per un migliore risultato, poco prima della completa cottura, aprire le valvole.