
RECEITAS FOCACCIAS



Focaccia

com REX DURUM, REX MILANO, REX RUSTICO e IDEAL

Com REX DURUM

Massa

Farinha de trigo de média força	9,000 kg
REX DURUM	1,000 kg
Azeite	0,240 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,240 kg
Água	6,200 kg
Total	16,880 kg

Emulsão água – azeite

Azeite	0,250 kg
Sal	0,035 kg
Água	0,250 kg
Total	0,535 kg

Com REX MILANO e IDEAL

Massa

Farinha de trigo de média força	7,500 kg
REX MILANO	2,500 kg
IDEAL	0,040 kg
Azeite	0,300 kg
Sal	0,100 kg
Levedura	0,250 kg
Água	6,000 kg
Total	16,690 kg

Emulsão água – azeite

Azeite	0,250 kg
Sal	0,035 kg
Água	0,250 kg
Total	0,535 kg

Com REX RUSTICO e IDEAL

Massa

Farinha de trigo de média força	9,000 kg
REX RUSTICO	1,000 kg
IDEAL	0,040 kg
Azeite	0,240 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,240 kg
Água	6,000 kg
Total	16,720 kg

Emulsão água – azeite

Azeite	0,250 kg
Sal	0,035 kg
Água	0,250 kg
Total	0,535 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Dividir peças de 0,750 kg e esticá-las em tabuleiros de 60 x 20 cm lubrificadas.
- Fermentar durante cerca de 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Untar abundantemente com a emulsão de água – azeite, marcar a massa cravando os dedos e decorar com verduras, chouriço, alecrim, azeitonas, etc.
- Fermentar durante cerca de 30 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer a 240 °C (com vapor) durante cerca de 20 minutos.



Focaccia com IREKS CIABATTA

Massa

Farinha de trigo	10,000 kg
IREKS CIABATTA	1,000 kg
Azeite	0,500 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,200 kg
Água (aprox.)	6,000 kg
Total	17,900 kg

Emulsão água – azeite

Azeite	0,250 kg
Sal	0,035 kg
Água	0,250 kg
Total	0,535 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco: 20 minutos.
- Dividir peças de 0,600 kg e esticá-las em tabuleiros de 60 x 20 cm lubrificadas.
- Fermentar durante cerca de 50 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Untar abundantemente com a emulsão de água – azeite, marcar a massa cravando os dedos e decorar com verduras, chouriço, alecrim, azeitonas, etc.
- Fermentar durante cerca de 30 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer a 240 °C (com vapor) durante 20 minutos.



Focaccia

com MASA MADRE DURUM

Massa

Farinha de trigo	10,000 kg
MASA MADRE DURUM	0,500 kg
Azeite	0,600 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,200 kg
Água (aprox.)	6,000 kg
Total	17,500 kg

Emulsão água – azeite

Azeite	0,250 kg
Sal	0,035 kg
Água	0,250 kg
Total	0,535 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Repouso em bloco: 25 minutos.
- Dividir peças de 0,600 kg e deixar repousar 10 minutos.
- Esticar as peças em tabuleiros de 60 x 20 cm lubrificadas.
- Fermentar durante cerca de 50 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Untar abundantemente com a emulsão de água – azeite, marcar a massa cravando os dedos e decorar com verduras, chouriço, alecrim, azeitonas, etc.
- Fermentar durante cerca de 20 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer a 230 °C (com vapor) durante 20 minutos.



Focaccia 100% de espelta com REX ESPELTA MIEL

Massa

REX ESPELTA MIEL	10,000 kg
Levedura	0,200 kg
Água	6,000 kg
Total	16,200 kg

Mistura de bacon e queijo

Queijo ralado	2,350 kg
Bacon aos cubos	1,750 kg
Flocos de malagueta	0,020 kg
Pimenta preta moída	0,012 kg
Total	4,132 kg

- Misturar os ingredientes homogeneamente.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea (a farinha de espelta requer mais tempo de amassadura em velocidade lenta do que em velocidade rápida).
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Repouso em bloco cerca de 20 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,800 kg (para tabuleiros de 60 x 20 cm) ou de 0,400 kg para formas redondas (26 cm de diâmetro).
- Formar e colocar as peças nas formas.
- Fermentar a 5 °C durante 12 – 15 horas.
- Fermentar durante cerca de 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Espalhar a mistura de bacon e queijo: 0,400 kg para tabuleiros de 60 x 20 cm e 0,240 kg para formas redondas.
- Cozer a 230 °C (com vapor) durante 20 – 30 minutos (segundo a peça).



Focaccia de espelta e trigo mourisco com DINKELMEHL 630, REX SARRACENO e PERFORMANCE PLUS

DINKELMEHL 630	5,000 kg
REX SARRACENO	4,000 kg
Sêmola de trigo duro	1,000 kg
PERFORMANCE PLUS	0,030 kg
Azeite	0,500 kg
Sal	0,040 kg
Levedura	0,250 kg
Água (aprox.)	6,200 kg
Total	17,020 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes mais tempo em velocidade lenta do que em rápida até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco: 20 minutos.
- Dividir e bolear peças de:
 - 0,750 kg para formas redondas com 26 cm de diâmetro,
 - 1,000 kg para tabuleiros de 60 x 20 cm,
 - 1,400 kg para peças redondas com 50 cm de diâmetro.
- Repouso após bolear: 10 – 20 minutos.
- Formar e aplinar as peças até encher completamente as formas ou até alcançar o tamanho desejado.
- Fermentar durante cerca de 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Pintar com azeite, marcar a massa cravando os dedos e repartir fatias de mozzarella, anéis de cebola vermelha e rodela de tomate por cima. Condimentar com azeite e temperar com sal e manjeriço.
- Cozer a 230 °C (com pouco vapor) durante:
 - 18 minutos para formas redondas com 26 cm de diâmetro,
 - 20 minutos para tabuleiros de 60 x 20 cm e peças redondas com 50 cm de diâmetro.
- Em todos os casos, abrir o registo 3 minutos antes de finalizar a cozedura.



Focaccia doce de espelta e trigo mourisco com DINKELMEHL 630, REX SARRACENO, PERFORMANCE PLUS e MELLA COOKIE

Receita para 11 tabuleiros de 60 x 20 cm

Massa

DINKELMEHL 630	2,750 kg
REX SARRACENO	1,750 kg
Sêmola de trigo duro	0,500 kg
PERFORMANCE PLUS	0,025 kg
Manteiga	0,350 kg
Mel	0,200 kg
Sal	0,030 kg
Levedura	0,125 kg
Água (aprox.)	3,100 kg
Total	8,830 kg

Crumble

MELLA COOKIE	2,000 kg
Manteiga	0,800 kg
Total	2,800 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma massa granulada.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco: 20 – 30 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,800 kg.
- Repouso após bolear: 10 minutos.
- Formar e aplainar as peças e colocá-las em tabuleiros de 60 x 20 cm.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Pintar com manteiga líquida, marcar a massa cravando os dedos e repartir pedaços de ameixa, maçã ou fruta da época por cima. Polvilhar com açúcar e canela, cobrir com crumble (0,250 kg por tabuleiro) e, por último, cobrir com uma camada fina de BIENETTA.
- Cozer de entrada a 220 °C, baixando para 210 °C durante 19 minutos.



Focaccia com alperce com MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUM e PASTA AMÊNDOA TORRADA

Receita para aprox. 153 peças

Massa

Farinha de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Queijo cremoso tipo quark	0,600 kg
Manteiga	0,500 kg
Ovos	0,500 kg
Açúcar	0,350 kg
Levedura	0,350 kg
Água (aprox.)	1,800 kg
Total	10,100 kg

Recheio de amêndoa

Farinha de amêndoas	1,500 kg
Açúcar	1,500 kg
LA VÉNUM	0,300 kg
PASTA AMÊNDOA TORRADA	0,080 kg
Água	1,200 kg
Total	4,580 kg

- Misturar os ingredientes até homogeneizar e deixar repousar cerca de 10 minutos.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: aprox. 26 °C.
- Repouso em bloco cerca de 10 minutos.
- Dividir a massa em empelos de 2,000 kg, bolear e deixar repousar cerca de 10 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,066 kg) e laminar, esticar formando peças ovaladas e colocá-las em tabuleiros com papel de forno.
- Fermentar durante cerca de 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R. Decorridas $\frac{3}{4}$ partes da fermentação, marcar a massa cravando os dedos e dosear 0,030 kg de recheio de amêndoa com um saco de pasteleiro, espalhar 0,060 kg de alperce em pedaços por focaccia e polvilhar com pistácios em pedaços.
- Cozer a 220 °C durante 8 – 10 minutos.
- Depois de cozidas, untar as focaccias com manteiga, deixar arrefecer e polvilhar com açúcar em pó.



