RECETARIO FOCACCIAS

IREKS

Focaccia
con REX DURUM, REX MILANO, REX RUSTICO e IDEAL

Con REX DURUM

Masa

Harina de trigo de media fuerza	9,000 kg
REX DURUM	1,000 kg
Aceite de oliva	0,240 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,240 kg
Agua	6,200 kg
Total	16,880 kg

Emulsión agua – aceite

Aceite de oliva	0,250 kg
Sal	0,035 kg
Agua	0,250 kg
Total	0,535 kg

Con REX MILANO e IDEAL

Masa

Harina de trigo de media fuerza	7,500 kg
REX MILANO	2,500 kg
IDEAL	0,040 kg
Aceite de oliva	0,300 kg
Sal	0,100 kg
Levadura	0,250 kg
Agua	6,000 kg
Total	16,690 kg

Emulsión agua – aceite

Aceite de oliva	0,250 kg
Sal	0,035 kg
Agua	0,250 kg
Total	0,535 kg

Con REX RUSTICO e IDEAL

Masa

Harina de trigo de media fuerza	9,000 kg
REX RUSTICO	1,000 kg
IDEAL	0,040 kg
Aceite de oliva	0,240 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,240 kg
Agua	6,000 kg
Total	16,720 kg

Emulsión agua – aceite

Aceite de oliva	0,250 kg
Sal	0,035 kg
Agua	0,250 kg
Total	0,535 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Dividir piezas de 0,750 kg y estirarlas en bandejas de 60 x 20 cm engrasadas.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Untar abundantemente con la emulsión de agua – aceite, marcar la masa clavando los dedos y decorar con verduras, chistorra, romero, aceitunas, etc.
- Fermentar durante unos 30 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 240 °C (con vapor) durante unos 20 minutos.

Focaccia
con IREKS CIABATTA

Masa

Harina de trigo	10,000 kg
IREKS CIABATTA	1,000 kg
Aceite de oliva	0,500 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	6,000 kg
Total	17,900 kg

Emulsión agua – aceite

Aceite de oliva	0,250 kg
Sal	0,035 kg
Agua	0,250 kg
Total	0,535 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 20 minutos.
- Dividir piezas de 0,600 kg y estirarlas en bandejas de 60 x 20 cm engrasadas.
- Fermentar durante unos 50 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Untar abundantemente con la emulsión de agua – aceite, marcar la masa clavando los dedos y decorar con verduras, chistorra, romero, aceitunas, etc.
- Fermentar durante unos 30 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 240 °C (con vapor) durante 20 minutos.

Focaccia
con MASA MADRE DURUM

Masa

Harina de trigo	10,000 kg
MASA MADRE DURUM	0,500 kg
Aceite de oliva	0,600 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	6,000 kg
Total	17,500 kg

Emulsión agua – aceite

Aceite de oliva	0,250 kg
Sal	0,035 kg
Agua	0,250 kg
Total	0,535 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Reposo en bloque: 25 minutos.
- Dividir piezas de 0,600 kg y dejar reposar 10 minutos.
- Estirar las piezas en bandejas de 60 x 20 cm engrasadas.
- Fermentar durante unos 50 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Untar abundantemente con la emulsión de agua – aceite, marcar la masa clavando los dedos y decorar con verduras, chistorra, romero, aceitunas, etc.
- Fermentar durante unos 20 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 230 °C (con vapor) durante 20 minutos.

Focaccia 100% de espelta
con REX ESPELTA MIEL

Masa

REX ESPELTA MIEL	10,000 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	6,000 kg
Total	16,200 kg

Mezcla de beicon y queso

Queso rallado	2,350 kg
Beicon cortado a dados	1,750 kg
Guindilla en escamas	0,020 kg
Pimienta negra molida	0,012 kg
Total	4,132 kg

- Mezclar los ingredientes homogéneamente.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea (la harina de espelta requiere más tiempo de amasado en velocidad lenta que en velocidad rápida).
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,800 kg (para bandejas de 60 x 20 cm) o de 0,400 kg para moldes redondos (26 cm de diámetro).
- Formar y colocar las piezas en los moldes.
- Fermentar a 5 °C durante 12 – 15 horas.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Esparcir la mezcla de beicon y queso: 0,400 kg para bandejas de 60 x 20 cm y 0,240 kg para moldes redondos.
- Cocer a 230 °C (con vapor) durante 20 – 30 minutos (según la pieza).

Focaccia de espelta* y trigo sarraceno**
con DINKELMEHL 630, REX SARRACENO y PERFORMANCE PLUS

DINKELMEHL 630	5,000 kg
REX SARRACENO	4,000 kg
Sémola de trigo duro	1,000 kg
PERFORMANCE PLUS	0,030 kg
Aceite de oliva	0,500 kg
Sal	0,040 kg
Levadura	0,250 kg
Agua (aprox.)	6,200 kg
Total	17,020 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes más tiempo en velocidad lenta que en rápida hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de:
  - 0,750 kg para moldes redondos de 26 cm de diámetro,
  - 1,000 kg para bandejas de 60 x 20 cm,
  - 1,400 kg para piezas redondas de 50 cm de diámetro.
- Reposo tras bolear: 10 – 20 minutos.
- Formar y aplanar las piezas hasta llenar completamente los moldes o hasta alcanzar el tamaño deseado.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Pintar con aceite de oliva, marcar la masa clavando los dedos y repartir lonchas de mozzarella, aros de cebolla roja y rodajas de tomate por encima. Aliñar con aceite y sazonar con sal y albahaca.
- Cocer a 230 °C (con poco vapor) durante:
  - 18 minutos para moldes redondos de 26 cm de diámetro,
  - 20 minutos para bandejas de 60 x 20 cm y piezas redondas de 50 cm de diámetro.
- En todos los casos, abrir el tiro 3 minutos antes de finalizar la cocción.

* 73% espelta
** 27% trigo sarraceno
Calculado sobre el total de harina.

Focaccia dulce de espelta y trigo sarraceno
con DINKELMEHL 630, REX SARRACENO, PERFORMANCE PLUS y MELLA COOKIE

Receta para 11 bandejas de 60 x 20 cm

Masa

DINKELMEHL 630	2,750 kg
REX SARRACENO	1,750 kg
Sémola de trigo duro	0,500 kg
PERFORMANCE PLUS	0,025 kg
Mantequilla	0,350 kg
Miel	0,200 kg
Sal	0,030 kg
Levadura	0,125 kg
Agua (aprox.)	3,100 kg
Total	8,830 kg

Crumble

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

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una masa granulada.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 20 – 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,800 kg.
- Reposo tras bolear: 10 minutos.
- Formar y aplanar las piezas y colocarlas en bandejas de 60 x 20 cm.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Pintar con mantequilla líquida, marcar la masa clavando los dedos y repartir trozos de ciruela, manzana o frutas de temporada por encima. Espolvorear con azúcar y canela, cubrir con crumble (0,250 kg por bandeja) y, por último, cubrir con una fina capa de BIENETTA.
- Cocer de entrada a 220 °C, bajando a 210 °C durante 19 minutos.

Focaccia con albaricoque
con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS y PASTA ALMENDRA TOSTADA

Receta para aprox. 153 piezas

Masa

Harina de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Queso cremoso tipo quark	0,600 kg
Mantequilla	0,500 kg
Huevo	0,500 kg
Azúcar	0,350 kg
Levadura	0,350 kg
Agua (aprox.)	1,800 kg
Total	10,100 kg

Relleno de almendra

Harina de almendra	1,500 kg
Azúcar	1,500 kg
LA VÉNUS	0,300 kg
PASTA ALMENDRA TOSTADA	0,080 kg
Agua	1,200 kg
Total	4,580 kg

- Mezclar los ingredientes hasta homogeneizar y dejar reposar unos 10 minutos.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: aprox. 26 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir la masa en pastones de 2,000 kg, bolear y dejar reposar unos 10 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,066 kg) y laminar, estirar formando piezas ovaladas y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R. Transcurridas ¾ partes de la fermentación, marcar la masa clavando los dedos y dosificar 0,030 kg de relleno de almendra con una manga pastelera, esparcir 0,060 kg de trozos de albaricoque por focaccia y espolvorear con pistachos troceados.
- Cocer a 220 °C durante 8 – 10 minutos.
- Una vez cocidas, untar las focaccias con mantequilla, dejar enfriar y espolvorear con azúcar glas.

IREKS

IREKS IBERICA, S.A. | Parc Tecnològic del Vallès | C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251 | 08290 Cerdanyola del Vallès | ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com