

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 de 26 cm de diâmetro,
 - 1,000 kg para tabuleiros de 60 x 20 cm,
 - 1,400 kg para peças redondas de 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 de 26 cm de diâmetro,
 - 20 minutos para tabuleiros de 60 x 20 cm e peças redondas de 50 cm de diâmetro.
- Em todos os casos, abrir o registo 3 minutos antes de finalizar a cozedura.

