

Focaccia

com REX-CUATRO-GRANOS

Massa

Farinha de trigo de média força	5,000 kg
REX-CUATRO-GRANOS	5,000 kg
Azeite	0,300 kg
Levedura	0,250 kg
Água	6,000 kg
Total	16,550 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 lubrificados.
- 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.

