Focaccia com alperce
com MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS e DREIDOPPEL

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
PASTA ALPERCE	0,300 kg
Levedura	0,350 kg
Água (aprox.)	1,800 kg
Total	10,400 kg

Recheio de amêndoa

Farinha de amêndoas	1,500 kg
Açúcar	1,500 kg
LA VÉNUS	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 ovais 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 ¾ 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.