

Focaccia

con IREKS MAÍZ e IDEAL

Masa

Harina de trigo	2,000 kg
IREKS MAÍZ	8,000 kg
IDEAL	0,040 kg
Sal	0,040 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	5,200 kg
Total	15,480 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 – 27 °C.
- Dividir piezas de 0,800 kg y estirarlas en bandejas de 60 x 20 cm engrasadas.
- Fermentar durante unos 80 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 hierbas aromáticas o al gusto.
- Cocer a 240 °C (con vapor) durante unos 20 minutos.

