

Focaccia con trigo duro y queso tipo quark con REX DURUM

Masa

Harina de trigo de media fuerza	9,000 kg
REX DURUM	1,000 kg
Aceite de oliva	0,700 kg
Queso cremoso tipo quark	0,300 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	6,800 kg
Total	18,200 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: 30 – 40 minutos.
- Dividir piezas de 0,280 kg (para focaccias pequeñas y redondas) o de 0,750 kg (para focaccias grandes y alargadas).
- Formar y aplanar ligeramente las piezas y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R. Transcurridas $\frac{3}{4}$ partes de la fermentación, untar abundantemente con la emulsión de agua – aceite, marcar la masa clavando los dedos y decorar con aceitunas y hierbas aromáticas.
- Cocer a 220 °C (con vapor) durante 15 – 17 minutos (según el tamaño de las piezas).
- Al salir del horno, rociar ligeramente las focaccias con aceite de oliva.

