

Focaccia stirata con CRAFT-MALZ y ESPELTA PLUS

| | |
|---------------------------------|-----------|
| Harina de trigo de media fuerza | 10,000 kg |
| CRAFT-MALZ | 1,000 kg |
| ESPELTA PLUS | 0,300 kg |
| Sal | 0,220 kg |
| Levadura | 0,200 kg |
| Agua | 9,500 kg |
| Total | 21,220 kg |

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Dar un pliegue y dejar reposar en bloque durante 16 – 20 horas a 5 °C.
- Extender la masa sobre un tablero con harina y dividir piezas de 0,750 kg sin desgasificar, formar barras cortas y dejar reposar 90 minutos.
- Aplanar las barras con las manos y formar piezas ovaladas de unos 3 cm de grosor.
- Colocar las piezas en el cargador, pintar con aceite de oliva y volver a estirar hasta formar piezas rectangulares de unos 2 cm de grosor.
- Espolvorear con sal gruesa y cocer a 240 °C (con poco vapor) durante 18 – 20 minutos. Abrir el tiro a media cocción.

Si se desea una opción dulce, espolvorear con azúcar en grano antes de cocer y pintar ligeramente con anís seco al salir del horno.

