

Focaccia



Ingrédients

Focaccia

Levure	2%	60g
Sel	1.7%	51g
Eau env.	60%	1800g
Farine	70%	2100g
CreationS Méditerranée	30%	900g
Huile d'olives	10%	300g

Mode d'emploi

Pétrir	Mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et souple
Température de la pâte	26°C
Repos de pâte	30 minutes
Laminer	Rouler la pâte pendant 7 à 10 minutes et remplir une plaque complètement
Diviser	Diviser la pâte en portions en la coupant
Fermentation de la pâte	Env. 70 minutes à 30°C et 85 % d'humidité
Décorer	Avant la cuisson enrober la pâte avec la marinade. Décorer avec des lardons, des tomates séchées, du fromage râpé et des olives selon votre envie
Cuisson	Env. 25 minutes à 220-230°C