

FOCACCIA WYSOKA I PECHEŻYKOWANA

SKŁADNIKI

CIASTO

10 kg	MĄKA LUISA BONGIOVANNI	7 kg	WODA
300 g	DROŻDŻE ŚWIEŻE	500 g	OLIWA EXTRA VIRGIN
250 g	SÓL		



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

Ciasto:

Włożyć do dzieżki mąkę LUISA oraz 60% wody (6 kg), uruchomić pierwszą prędkość i po ok. 5 minutach przełączyć na drugą prędkość (jeśli dostępna). Gdy ciasto nabierze odpowiedniej konsystencji, cienkim strumieniem wlać pozostałą część wody. Następnie dodać drożdże i oliwę, pozwalając, by dobrze się wchłonęły. Na końcu dodać sól – po dwóch minutach ciasto będzie gotowe. Temperatura końcowa ciasta powinna wynosić ok. 24–25°C

2

Fermentacja wstępna:

Przenieść ciasto do pojemnika i pozostawić w temperaturze pokojowej (25°C) na 20 minut. Wykonać jedno złożenie wzmacniające, a następnie pozostawić ponownie na 20 minut.

3

Dzielenie i formowanie:

Podzielić ciasto i uformować owalne bochenki o wadze 1300–1400 g, co ułatwi



równomierne rozciąganie ciasta. Z całej porcji uzyskuje się ok. 12 focacci w blachach 60×40 cm.

5

Rozciąganie:

Rozciągnąć ciasto równomiernie na całej powierzchni blachy. Jeśli ciasto jest zbyt elastyczne, odczekać 10 minut i rozciągnąć ponownie. Pozostawić do wyrośnięcia w 25°C, aż podwoi swoją objętość.

7

Garowanie:

Pozostawić do wyrośnięcia w temperaturze 25°C przez ok. 45–60 minut.

4

Odpoczynek:

Ułożyć bochenki na blachach posmarowanych oliwą i przykryć ściereczką. Pozostawić w temperaturze 25°C na ok. 60 minut.

6

Końcowe rozciąganie i emulsja:

Przygotować emulsję z 10 g soli drobnoziarnistej rozpuszczonej w 100 g ciepłej wody i 80 g oliwy z oliwek extra vergine (ilość na jedną blachę 60×40 cm). Wylać emulsję na ciasto i przy pomocy opuszków palców wykonać charakterystyczne zagłębienia w odstępach ok. 3 cm na całej powierzchni. Zagłębienia wypełnią się emulsją, co sprawi, że po upieczeniu focaccia pozostanie wilgotna i soczysta.

8

Wypiek:

Piec w piecu z termoobiegiem w temperaturze 200°C przez ok. 12 minut przy zamkniętej zaworze, następnie przez kolejne 4 minuty przy otwartej zaworze lub do uzyskania równomiernego, złocistego koloru focacci.

Smacznego



Przedsiębiorstwo Savpol
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. K.

44-100 Gliwice, ul. Sowińskiego 7
T.: **+48 (32) 400 04 00**
e-mail: **savpol@savpol.pl**

