



La Focaccia, se ha convertido en un plato nacional en Italia. Este disco o gran rectángulo de masa fermentada se encuentra desde los pequeños pueblos de la Riviera italiana hasta Nápoles en el Mediterráneo y Ostuni en el Adriático, pero su verdadero hogar es Génova, en la región de Liguria, que es a la focaccia lo que Nápoles es a la pizza. Las focaccias son la sencillez en sí mismas; hierbas del campo y los dorados aceites de Liguria condimentan el interior, mientras que un poco de ajo local o pequeñas aceitunas aromáticas adornan su superficie. Cuando este plato rústico está listo para comer, los italianos lo llevan de excursión al campo y de picnic, se lo dan a los niños para el almuerzo y la merienda, o lo guardan para acompañar ensaladas, quesos, pollo asado y carne, junto con una copa de buen vino tinto.

INGREDIENTES:

Ingredientes:	Peso en gramos
Harina de trigo	1000
Agua	650
Sal	20
SAPORE VITA ALERA	200
LEVADURA	16
S 500 ULTRA	5
Aceite de oliva	100

Ingredientes	Peso en gramos
Salamoia:	
ACEITE OLIVA	200
Agua	200
Sal	15

MÉTODO DE TRABAJO:

Revisa	Mezclar durante 10 minutos en velocidad lenta y 5 minutos en velocidad rápida. Agregar el aceite de oliva y desarrollar el gluten.
Temperatura Masa	Temperatura final de la masa: 24 °C .
Fermentación en bloque	15 minutos
Pesado	Divida la masa en porciones y dale forma de panes alargados. Deja reposar durante otros 15 minutos, Luego, extiéndela sobre una bandeja de 60 x 40 cm bien engrasada, usando una laminadora o un rodillo.
Fermentación intermedia	Mínimo 45 min., 30°C, 75% HUMEDAD RELATIVA
Manipulación final:	Extiende la salmuera sobre la superficie y presiona con los dedos hasta el fondo de la bandeja. Fermentar y decorar con sal gruesa. 250°C x 12 minutos aproximado
Horneo:	

Tips & Tricks:

El primer consejo importante es asegurarse de que la masa haya fermentado bien antes de presionarse tras la primera fermentación. Es importante usar 140 g de salamoia por cada bandeja de 40 x 60 cm y presionar con los dedos hasta el fondo de la bandeja. Esto ayuda a conseguir un horneado dorado y crujiente gracias al aceite.

Valores nutricionales por
100 gr
* Indicative values

Energía 217.03 kcal	Energía KJ 918.6 kJ	Grasas / Grasas Saturadas 2.32 g / 0.14 g	Carbs / Azúcares 35.56 g / 0.54 g	Proteínas 8.07 g	Fibra 1.26 g	Sal 1.03 g	Sodio 410.61 mg
---------------------------	------------------------	--	--------------------------------------	---------------------	--------------------	------------------	-----------------------

Valores nutricionales por
100 gr
* Indicative values

Energía 217.03 kcal	Energía KJ 918.6 kJ	Grasas / Grasas Saturadas 2.32 g / 0.14 g	Carbs / Azúcares 35.56 g / 0.54 g	Proteínas 8.07 g	Fibra 1.26 g	Sal 1.03 g	Sodio 410.61 mg
---------------------------	------------------------	--	--------------------------------------	---------------------	--------------------	------------------	-----------------------