

Le Ricette di Italo

“ Focaccia salata toscana “

Ingredienti:

Italobread	900	Gr
Acqua	500	Gr
Olio extravergine di oliva	50	Gr
Lievito	30	Gr
Sale	15	Gr

Procedimento: (dose per una teglia 40 x 60 h 2 cm.)

Impastare Italobread con 400 gr. di acqua, olio extravergine di oliva, lievito e per ultimo aggiungere il sale.

Appena l'impasto prende forza aggiungere in più riprese i restanti 100 gr. di acqua.

Ad impasto liscio ed omogeneo togliere dalla impastatrice e lasciar riposare la pasta per 20 min. a temperatura ambiente coperta con un telo di plastica.

Stendere la pasta con un mattarello o con la sfogliatrice e depositarla su una teglia 40x60 unta abbondantemente di olio extravergine di oliva, appiattirla allargandola con le mani, buccandola con le dita senza traforarla.

Attendere quindi la lievitazione finale, circa 60 min. coperta con un telo, prima di infornare (possibilmente con vapore) lasciare 5 min. all'aria e cospargere la schiacciata con olio extravergine di oliva e sale, cuocere a 200/210°C. per il tempo necessario.

La schiacciata può essere farcita in superficie prima della cottura utilizzando verdure tagliate a tocchetti, pomodorini, etc..

Può essere farcita all'interno, dopo la cottura, con prosciutto cotto e formaggio, speck e gorgonzola, tonno-maionese-pomodoro, etc.

Lo stesso impasto può essere anche cotto direttamente sul piano refrattario del forno, predisponendo la focaccia, precedentemente spianata con mattarello o sfogliatrice, direttamente sul telaio di infornamento spolverato precedentemente con semola di grano duro.

Una volta terminata la lievitazione bucare con le dita ed allargare leggermente l'impasto, condire ed infornare a 210/220°C. per il tempo necessario, con vapore.

Per informazioni sulla ricetta contatta il servizio tecnico

info@italobread.it +39 339/1216734