

Focaccia sa LIEVITO MADRE DUO



Pšenično brašno tip 550	10,000 kg
LIEVITO MADRE DUO	0,400 kg
Mast	0,500 kg
Maslinovo ulje	0,500 kg
Sol	0,200 kg
Voda, oko	6,500 l
Ukupno	18,100 kg

Vrijeme zamjesa: 8 + 2 min, spiralna mijesilica

Temperatura tijesta: 26 – 28 °C

Odmaranje tijesta: 20 min

Dijeljenje: po želji

Intermedijalna fermentacija: 45 min

Upute za rad: Nakon odmaranja tijesta, podijelite tijestene komade, obradite po želji i ostavite na intermedijalnu fermentaciju. Nakon toga premažite emulzijom soli i ulja, prstima utisnite rupe u tijestu i ostavite na završnu fermentaciju. Nakon toga, pecite uz dodatak pare.

Završna fermentacija: oko 30 min

Temperatura pečenja: 220 °C, dodatak pare

Vrijeme pečenja: oko 20 min, ovisno o težini odvage

**Emulzija soli i ulja (za 1,300 kg tijesta):**

Maslinovo ulje	0,100 kg
Sol	0,020 kg
Voda	0,100 l
<hr/>	<hr/>
Ukupno	0,220 kg