



La NOSTRA RICETTA della FOCACCIA

FOCACCIA RUSTICA di FARINA TIPO 2 - ricetta n 2

Ingredienti per circa 1kg di impasto

Acqua 400/450ml

Olio extra vergine d'oliva 30ml

Sale 8g

Malto di riso 6g

Farina tipo 2 "CAMPI ALTI" 650g

Lievito di birra 12g

Aromi: sale grosso integrale e rosmarino

Preparazione

- ❖ Mettere nell'impastatrice acqua, olio, sale e malto, e lavorare per pochi minuti fino a quando gli ingredienti non sono del tutto sciolti.
- ❖ Unire metà della quantità totale di farina e il lievito sbriciolato ed impastare ad una velocità media per circa 15 minuti
- ❖ Unire anche la restante parte di farina per proseguire altri 15 minuti la lavorazione.
- ❖ Fermare la lavorazione e fare riposare l'impasto ottenuto per circa 20 minuti prima di toglierlo dall'impastatrice.
- ❖ Lavorare l'impasto sul banco da lavoro, piegandolo più volte in modo da renderlo compatto ed elastico.
- ❖ Lasciare riposare l'impasto coperto da un panno per almeno due ore a temperatura ambiente, oppure un'altra tecnica è quella di ungere la superficie in modo che non si secchi.
- ❖ La lievitazione può essere fatta anche a freddo in frigorifero a 4°C per 12 ore; l'impasto sarà da riportare a temperatura ambiente prima della lavorazione
- ❖ Dividere l'impasto su due teglie, cercando di stenderlo bene con la punta delle dita e lasciarlo riposare a 23 gradi per circa un'ora.
- ❖ Distribuire bene l'impasto su tutta la superficie della teglia lasciando le tipiche fossette con la punta delle dita, per poi proseguire nella lievitazione per altri 30 minuti.
- ❖ Reidratate la superficie della focaccia con poca acqua ma arricchendola con olio extra vergine d'oliva, rosmarino e sale grosso integrale.
- ❖ Cuocere le focacce a 220°C "forno statico" per 16/18 minuti fino a quando non assumeranno una colorazione biondo chiaro.