

Focaccia, nature 700 g avec SOFT PAN

SOFT PAN 40	4.000 g
farine de froment	6.000 g
huile d'olives	400 g
levure	400 g
eau	5.600 g
Total	16.400 g

POUR SAUPOUDRER

Mélange d'épices	300 g
ail, granulé	20 g
Total POUR SAUPOUDRER	320 g

Mise en œuvre

Pétrir tous les ingrédients.

Pétrissage:

min à grande vitesse

Température de la pâte:

Repos de la pâte:

Après le pointage, peser des pâtons, façonner en long et laminer après le pointage.

Poids des pâtons:

Pointage:

Etaler les pâtons sur des plaques de cuisson (60 x 20 cm) enfarinées, passer au pique-vite et enduire d'huile d'olives.

Préparer le mélange aux herbes (voir recette de base), mélanger avec l'ail granulé, saupoudrer et après la fermentation, enfourner avec vapeur.



Fermentation:

Température de cuisson:

Temps de cuisson:

Après la cuisson, couper en morceaux.

Notre passion, le savoir-faire !

