

# Focaccia e focaccine con patate

con INFIBRA 1 / 300.

Ricetta n. 8

## ingredienti.

farina INFIBRA 1 / 300	kg 2
fiocco di patate	g 200
acqua	l 1-1,1
sale	g 40
olio extra vergine d'oliva	g 60
lievito di birra	g 70
malto o coadiuvante naturale	g 20

## procedimento.

**Impastare** con impastatrice a spirale, per un tempo di circa 7 minuti in 1<sup>a</sup> velocità e 4 minuti in 2<sup>a</sup> velocità.

**Prima puntatura** di circa 40-45 minuti in mastello chiuso con coperchio o con materiale plastico.

Eeguire **spezzatura** della pasta e arrotolare i pezzi a mano (lasciare in riposo 10 minuti coperti per evitare la formatura di eventuali "pelli" indesiderate) prima della stesura con sfogliatrice o a mano o con formatrice, sui plateau precedentemente spennellati con olio extra vergine.

Se si vogliono fare delle focaccine rotonde dopo la spezzatura arrotolarle a mano e in un secondo momento schiacciarle con formatrice allo spessore desiderato.

Una volta terminate le operazioni di formatura, introdurre in cella di **lievitazione** regolata a 30° e 80% di umidità relativa per circa 25-30 minuti.

## [preparazione salamoia

Ingredienti (dose di impiego per una teglia tradizionale 60x40)

acqua tiepida	gr 40
olio extra vergine d'oliva	gr 40
sale medio	gr 15]

Distribuire la salamoia sull'impasto in modo omogeneo e praticare successivamente sulla pasta dei buchi profondi con le dita.

Introdurre nuovamente i plateau in cella di **lievitazione** a 30°C e 80% di umidità relativa per circa 60 minuti.

**Infornare** con vapore a 200-210°C (per forno elettrico) regolando la camera di cottura con intensità 20% piastra e 45% di cielo.

Tempo circa 18-19 minuti (di cui gli ultimi 3-4 con valvola tirata).

[ricetta di Andrea Pau, mastro panificatore]