



MOLINO DENTI

Focaccia casalinga Giovanni Cauli

Ricetta

Versare tutta la farina nella vasca, fare girare un minuto a secco in prima velocità, aggiungere il lievito, successivamente aggiungere 80% dell'acqua, durante la prima formazione dell'impasto, aggiungere il sale è successivamente l'acqua rimanete, lentamente, (utilizzando la seconda velocità dell'impastatrice se possibile) aggiungere il 2% di olio evo, (20gr per kg di farina) l'impasto sarà morbido e omogeneo, riposo per 30/40 minuti in ambiente, le successive 24 ore in frigo a 4/6 nel contenitore ermetico.

Dopo 24 ore, estrarre, formare la pezzatura 500/600gr lasciare a riposo 3- 4 ore, riporre nella leccarda oleata, schiacciate con i polpastrelli leggermente spostando l'aria. Stendere sino a ricoprire la teglia riposare 15 minuti preparare un mix di acqua 25gr, olio25gr, 5/8 gr sale cospargere omogeneamente nella pasta, cuocere per 12/15 minuti.

INGREDIENTI

1000 gr farina anima verace

700/750 gr acqua

8/10 gr lievito

25/27 gr sale

20 gr olio evo

