

# Focaccia

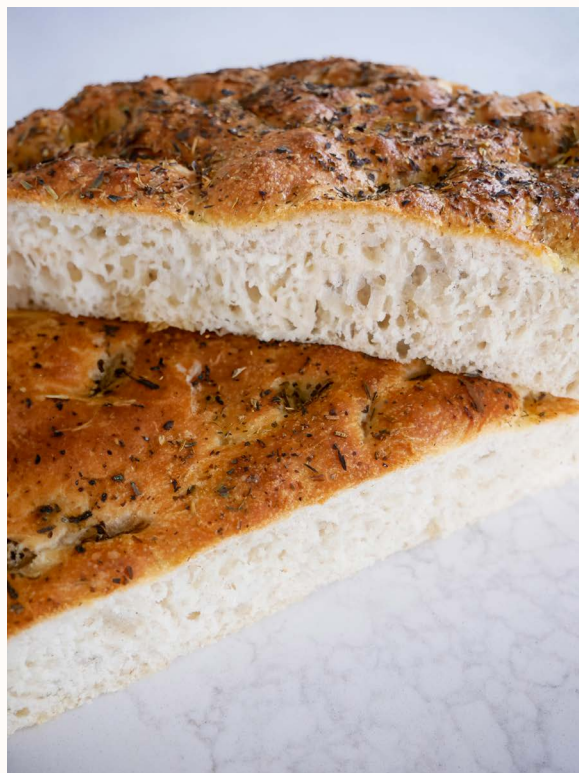
Masa madre deshidratada  
Terre d'Arômes

## Germen de Trigo OFG

N° 1186

Malteado, con notas de avellana  
y de mantequilla

Otras aplicaciones:  
Pan especial, baguette signature



### INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 9,8 kg

Terre d'Arômes Germen de Trigo OFG: 0,2 kg

Levadura: 0,1 kg

Sal: 0,18 kg

Aceite de oliva (bañada): 1 L

Agua: 7 L

### Método con dosificación 2%

**Temperatura de base:** 62°C.

**Amasado:**

- **Primera velocidad:** 5 minutos.
- **Segunda velocidad:** Oblicua: 18-20 minutos.  
Espiral: 7-8 minutos, luego 3-4 minutos añadiendo aceite.

**Temperatura de la masa:** 25-26°C.

**Primera fermentación:** durante 1 hora.

**Preparación:** pesar 2,5 kg de masa, plegar y extender directamente en una bandeja con bordes engrasada.

**Reposo intermedio:** 30 minutos.

**Poner en el horno:** terminar de extender con la punta de los dedos (previamente humedecidos con aceite de oliva) y espolvorear con hierbas de Provenza.

**Cocción:** hornear 20-25 minutos a 250°C (cúpula)/240°C (suelo).

Estos datos son orientativos ya que dependen de las materias primas y equipos utilizados.  
No duden en contactar con nuestros especialistas para cualquier adaptation.

*Philibert*  
SAVOURS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE  
FRANCESA DESDE 1984