

Focaccia Provenzal

Mezcla deshidratada
Savoury du Monde



Tomato Provençal

N° 1310

Tomate, hierbas provenzales e ajo

Otras aplicaciones:

Bun, fougasse, pain de mie



INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 9,3 kg

Sal: 0,2 kg

Tomato Provençal: 0,7 kg

Agua: 6,8 a 7,4 L

Aceite de oliva: 1 L

Levadura: 0,1 kg

Método con dosificación 5%

Temperatura de base: 62°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos.
- **Segunda velocidad:** Oblicua: 15 minutos, luego 5-6 minutos añadiendo el aceite poco a poco.
Espiral: 7 minutos, luego 3-4 minutos añadiendo el aceite poco a poco.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 2 horas en porciones de masa de 2,5 kg. Hacer un pliego a 1 hora y colocar sobre bandeja de horno (con bordes) con hoja engrasada.

Preparación: extender con los dedos mojados en aceite de oliva toda la bandeja.

Fermentación final: 45-60 minutos a 25°C.

Horneado: pinchar con los dedos mojados en aceite de oliva sin desgasificar, luego espolvorear con romero o hierbas de Provenza.

Cocción: 18-20 minutos a 240°C/250°C (cuidado con la toma de color en la parte superior de la Focaccia).