

Focaccia

Levain déshydraté
Terre d'Arômes

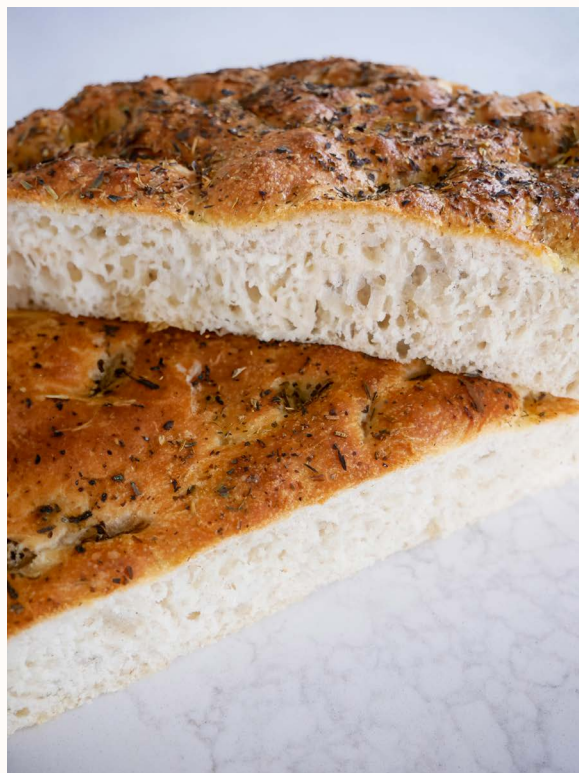


Germe OFG

N° 1186

Malté, avec des notes de noisette
et de beurre

Autres applications :
Baguette signature, pain spécial



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 9,8 kg

Terre d'Arômes Germe OFG : 0,2 kg

Levure : 0,1 kg

Sel : 0,18 kg

Huile d'olive (bassiné) : 1 L

Eau : 7 L

Méthode à 2% de dosage

Température de base : 62°C.

Pétrissage :

- Première vitesse : 5 minutes.
- Deuxième vitesse : Oblique : 18-20 minutes.
Spirale : 7-8 minutes, puis 3-4 minutes en baignant l'huile.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : pendant 1h.

Mise en place : peser 2,5 kg de pâte, plier et étaler directement dans une plaque à rebords graissée.

Détente : laisser reposer 30 minutes.

Enfournement : finir d'étaler avec le bout des doigts (préalablement trempés d'huile d'olive) puis saupoudrer d'herbes de Provence.

Cuisson : enfourner 20-25 minutes à 250°C (voute)/240°C (sole).