

Focaccia Provençale

Mélange déshydraté
Savoury du Monde



Tomato Provençal

N° 1310

Tomate, herbes de Provence et ail

Autres applications :

Bun, fougasse, pain de mie



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 9,3 kg

Sel : 0,2 kg

Tomato Provençal : 0,7 kg

Eau : 6,8 à 7,4 L

Huile d'olive : 1 L

Levure : 0,1 kg

Méthode à 5% de dosage

Température de base : 62°C.

Pétrissage :

- Première vitesse : 5 minutes.
- Deuxième vitesse : Oblique : 15 minutes, puis 5-6 minutes en bassinant l'huile.
Spirale : 7 minutes, puis 3-4 minutes en bassinant l'huile.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 2h en pâton de 2,5 kg. Faire un rabat au bout d'une heure et mettre sur plaque à rebords avec papier graissé.

Mise en place : étaler la pâte du bout des doigts (préalablement trempés avec de l'huile d'olive) dans la plaque.

Apprêt : 45-60 minutes à 25°C.

Enfournement : piquer du bout des doigts (trempés d'huile d'olive) sans dégazer puis saupoudrer d'herbes de Provence.

Cuisson : 18-20 minutes à 240°C/250°C (attention à la prise de couleur sur le dessus de la Focaccia).