

Focaccia Porrettana



Ingredienti

700 g Farina tipo MIA S
300 g Farina tipo MIA M
550 g Acqua
40 g Lievito
300 g Biga
20 g Sale
20 g Goldmalt
50 g Strutto
50 g Olio extra vergine d'oliva

Temperatura finale 26°C

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti tranne il sale che verrà aggiunto a metà impasto e i grassi dopo aver incordato l'impasto. far puntare per 20 minuti. Formare dei pastoni da 1400 gr per teglie 60x40. Porre a lievitare su teglie ben unte per circa 20 minuti. allargare bene con le mani e lasciare riposare ulteriori 20 minuti. Cospargere con acqua olio e sale e bucare con le dita facendo attenzione che l'acqua non vada sotto alla pasta. Lasciare lievitare per circa 40 minuti e infornare a 230° per 18 minuti.



Stesura di Ivo Corsini