

РЕЦЕПТ ФОКАЧА “РИМСЬКА”

FOCACCIA ROMANA: METODO DIRETTO ПРЯМИЙ ЗАМІС

Інгредієнти:

Борошно BLU Sole di Napoli	10.000 g
Pater® Pizza	1.000 g
Оливкова олія екстра вірджин	660 g
Свіжі дріжджі	330 g
Сіль	220 g
Вода	8.800 g
Загальна вага	21.010 g

Спосіб приготування:

- Замісіть інгредієнти, окрім солі, та 6600 г води у спіральному тістомісі: 3 хвилини на першій швидкості, потім 10–12 хвилин на другій швидкості.
- На п'ятій хвилині другої швидкості поступово додайте решту води та сіль. Насамкінець тонкою цівкою влийте оливкову олію.
- Кінцева температура тіста: близько 30°C.
- Дайте тісту відпочити в діжі протягом 50 хвилин.
- Розділіть тісто на заготовки по 400–500 г і залиште їх відпочивати на дошках або рамках при кімнатній температурі, накривши пластиковим полотном, на 2–3 години (або, як альтернатива, у розстоечній камері за температури близько 28°C і вологості 75% на 1,5–2 години).
- Присипте робочу поверхню борошном із твердої пшениці (Semola rimacinata VIOLA), обережно перекладіть заготовки та розтягніть їх подушечками пальців.
- Збризніть поверхню заготовок оливковою олією Extra Virgin і випікайте в кам'яній печі при 260°C протягом 6–7 хвилин, відкривши парову заслінку на півдорозі випікання.
- Час випікання залежить від ваги заготовки.

Обидва технологічні процеси можуть здійснюватися з використанням камери для розстоювання тіста. Тісто також підходить для заморожування, шокового охолодження та попереднього випікання.

330 г свіжих дріжджів відповідає 110 г сухих дріжджів