

Focaccia

INGREDIENTS

O-Tentic Tutto Pugliese

Eau (TB 58-62)

Huile d'olive

Fleur de sel

Romarin

En g

1000

800

150

Q.S

Q.S



METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage	5 min en 1 ^{ère} vitesse puis 7 min en 2 ^{ème} . Ajouter l'huile d'olive en bassinage.
Température de pâte	25°C minimum.
Détaillage	Peser des pâtons de 1 950 g.
Mise en forme	Légèrement boulé dans bac plat huilé.
Pointage	30 à 45 min à 35°C.
Faconnage	Etaler sur plaque à rebord préalablement huilé.
Apprêt	De 1h à 1h30 à 35°C.
Finition	Badigeonner d'huile d'olive puis faire des trous sur la pâte avec les doigts. Assaisonner la pâte avec la fleur de sel et le romarin.
Cuisson	15 min à 250°C.

ASTUCES

- Cette pâte étant hydratée à plus de 90%, il est impératif de ne pas la plier sur elle-même lors des manipulations pour ne pas donner trop de force.
- Mettre au four une fois que la pâte dépasse de la plaque à rebord, il ne faut pas enfourner la focaccia trop jeune.
- La focaccia peut être garnie avant cuisson de légumes et d'herbes aromatiques ou servir de support snacking après cuisson.