

Tartine de focaccia



INGRÉDIENTS PAIN

Farine	1 000 g
Eau	700 g
Sel	20 g
Puratos O-Tentic Durum	40 g
Puratos Créa Plus Fuego	40 g
Eau de bassinage	50 g

INGRÉDIENTS GARNITURE

Marinade de légumes Loste	QS
Tartinade de tomate	QS
Lamelles de poulet	QS
Parmesan	QS
Tomate cerise	QS
Mâche	QS

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 5 minutes en 1 ^{ère} vitesse et 7 minutes en 2 ^{ème} . Bassiner en fin de pétrissage.
Division	1,6 kg maximum par plaque de 60 x 40 cm, sans bouler dans un bac graissé
Pointage	30 minutes
Façonnage	Déposer de la semoule de blé dur fine dans le bac Panéotrad, déposer la pâte et étaler légèrement à la main. Fleurer avec de la semoule de blé dur et étaler la pâte à la Panéotrad sans diviser. Déposer sur plaque de 60 x 40 cm avec une feuille de cuisson.
Apprêt	45 minutes environ à 28°C
Cuisson	12-14 minutes à 250°C

GARNITURE

Masquer la focaccia avec la tartinade de tomate. Rajouter les lamelles de poulet puis mettre la mâche et finir avec les tomates cerises coupées en deux et le parmesan.