

# Tartine de focaccia



## INGRÉDIENTS PAIN

Farine	1 000 g
Eau	700 g
Sel	20 g
<b>Puratos O-Tentic Durum</b>	<b>40 g</b>
<b>Puratos Créa Plus Fuego</b>	<b>40 g</b>
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 <sup>ère</sup> vitesse et 7 minutes en 2 <sup>ème</sup> . 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.