

Focaccia (Sebzeli İtalyan Ekmeđi)

LIEVITO MADRE DUO ile çalışılmış



Buđday unu tip 550	10,000 kg
LIEVITO MADRE DUO	0,400 kg
Zeytinyağı	0,500 kg
Tuz	0,150 kg
<u>Su, yaklaşık</u>	<u>7,500 l</u>
Toplam ağırlık	18,550 kg

Yođurma süresi: 3 + 12 dakika, spiral yođurucu

Hamur sıcaklığı: 26 – 28 °C

Hamur dinlendirme: 20 dakika

Hamur ağırlığı: İsteğe göre

Ara dinlendirme: 45 dakika

Uygulama: Hamur dinlendirildikten sonra tartılır, isteğe göre çalışılır ve ara dinlendirmeye bırakılır. Ara dinlendirmeden sonra hamurun üzerine yağ-tuz karışımı sürölür, parmaklarla bastırılarak delikler açılır ve son fermantasyona bırakılır. Daha sonra buhar verilerek pişirilir.

Son Fermantasyon: Yaklaşık 30 dakika

Fırın sıcaklığı: 220 °C, buhar verilir

Piřirme süresi: Yaklaşık 20 dakika, hamur ağırlığına göre

Yağ-tuz karışımı (1,300 kg hamur için):

Zeytinyağı	0,100 kg
Tuz	0,020 kg
Su	0,100 l
<hr/>	<hr/>
Toplam ağırlık	0,220 kg