

FOCACCIA DI SEMOLA CON VERDURE DI STAGIONE

Gusto Latino cod. 602 Molino Pordenone	gr 1.000
Lievito di birra	gr 30
Sale	gr 20
Acqua fredda (ghiacciata in estate)	gr 650
Olio extravergine di oliva	gr 100
Verdure di stagione per guarnire a piacimento	

Precuocere le verdure tagliate sottili per guarnizione. N.b. si consiglia di tagliare le verdure con una mandolina a 3/4 mm per ottenere una cottura omogenea.

Impastare con temperatura finale impasto 26 °C. Lasciare riposare 20 minuti quindi preparare delle palle del peso voluto (esempio, 220 gr x 22 cm) e riporre nello stampo abbondantemente oliato. Dopo 30 minuti circa dare una leggera stesura, dopo ulteriori 30 minuti procedere con la stesura definitiva.

Lievitazione al massimo circa 80/90 minuti a 30 °C, umidità relativa 78%.

Cuocere a 220 °C con vapore per 15/18 minuti circa.

