

FOCACCIA CON CAPPERI! IN TEGLIA

Per la biga (16/24 ore)

Farina 107 tipo 1	300 gr	
Acqua	135 gr	
Lievito di birra	3 gr	TOTALE 438 gr

Impastare per 4/6 minuti in prima velocità tutti gli ingredienti insieme. Temperatura finale 18-20 °C. Lasciare riposare a 20 °C circa per 16/24 ore.

Per l'impasto

Biga	438 gr
Lievito di birra	10/30 gr
Capperi! cod. 606	700 gr
Sale	20 gr
Acqua fredda	540 gr
Olio EVO	150 gr

Unire biga, lievito di birra, Capperi! e metà acqua fredda. Fare andare l'impasto per 7/8 minuti in prima velocità, quindi aggiungere l'olio. Una volta assorbito l'olio aggiungere l'acqua rimasta gradualmente aumentando la velocità. Temperatura impasto 28/30 °C.

Procedere subito con la spezzatura e inserire in stampo precedentemente unto.

Lasciar riposare in stampo a 30 °C per 30/40 minuti.

Livellare la massa in stampo.

Lievitazione finale per 90 minuti circa.

Cuocere a 240°/250° per 15 minuti circa.

