

La Focaccia

Ingrédients :
Farine de tradition 1 kg
Eau* 0,77 l
Levure 15 grs
Sel 20 grs
Huile d'olive** 50 grs

*Conserver 100 grs
d'eau pour le bassinage.
** Bassiner l'huile d'olive
en fin de première vitesse.

Garnitures :
Tomate 800 grs
Aubergine 300 grs
Poivron jaune 100 grs
Poivron rouge 100 grs
Poivron vert 100 grs
Oignon 100 grs
Herbes de provence,
paprika, ail en poudre

Prix de vente
conseillé :
1,65€ la part
(coeff 5)
artisan
boulangier

Pétrissage

BATTEUR - T°C de base : 55°C.
- 5 mn en 1^{re} vitesse ;
- 5 mn en 2^{me} vitesse, bassinage
de l'eau puis 3 mn.

SPIRAL - T°C de base : 55°C.
- 3 mn en 1^{re} vitesse ;
- 5 mn en 2^{me} vitesse, bassinage
de l'eau puis 4 mn.

-T° de pâte en fin de pétrissage : 24°C.

Pointage

2h avec 2 tours dans la 1^{re} heure.

Division 1,5 kg.

Laminage

Au rouleau ou au laminoir, abaisser
le pâton sur une plaque 60 x 40 cm,
badigeonner d'huile d'olive.

Apprêt 30 mn à 24°C.

Cuisson Environ 40 mn à 250°C.

Présentation

Couper en 12 parts par plaque.

Suggestion : Sur le pouce, à la place
d'un sandwich.