



FOCACCIA

Data: 26/04/2017

Ingredients	Form. base	%sobre farina	% total	Pes en g.	Pes en kg.
Farina Pyrénées	1000 g	100 %	49,80 %	2000 g	2
Sal	20 g	2 %	1,00 %	40 g	0,04
Massa mare líquida	200 g	20 %	9,96 %	400 g	0,4
Llet en pols	20 g	2 %	1,00 %	40 g	0,04
Flocs de patata	30 g	3 %	1,49 %	60 g	0,06
Aigua	650 g	65 %	32,37 %	1300 g	1,3
Llevat	8 g	0,8 %	0,40 %	16 g	0,016
Oli d'Oliva	80 g	8 %	3,98 %	160 g	0,16
TOTAL	2008 g	200,8 %	100 %	4016 g	4,016

1 Primerament amassar i deixar reposar durant dues hores la massa.

Un cop passades les dues hores, tallar a la mida de cada safata o motlle segons s'utilitzi.

2 hores de repòs
després d'amassar i 15
minuts de cocció a
240 °C

Workshop amb
Daniel Jordà

2 Estirar i hidratar amb oli la massa, deixant-la en repòs fins que pugui.

3 Enfornar a una temperatura de 240 °C durant 15 minuts.

Un cop passats els 15 minuts, ja es pot retirar la Focaccia del forn i deixar refredar la peça.