

GRANTURK - Focaccia fresco d'estate

GRANTURK	1.000 g
Acqua	400 g
Pomodori secchi frullati	200 g
Capperi tritati	100 g
Lievito di Birra	40 g
Totale	1.740 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Far puntare l'impasto per 30 minuti quindi formare le focacce (su stampo quadrato 350 g).

Lievitazione: 30°C U.R.

Prima di infornare cospargere di grana grattugiato e olio extra vergine d'oliva.

Cottura: 210°C per 15 minuti ca.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com