



# FOCACCIA PRIMAVERA

<b>KOMPLET Granturk</b>	1.000 g
Acqua	550 g
Olio EVO	50 g
Lievito di birra	50 g
Olive sminuzzate	100 g

## Modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti tranne le olive fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Aggiungervi le olive mescolando brevemente.

Tempo d'impasto: 3 min 1° velocità +7 min a 2° velocità

Temperatura d'impasto: 24-26 °C

Riposo: 30 min.

Stendere all'altezza di 1,5 cm, tagliare a quadrati 10x10, depositare su teglia.

Incidere a croce con spatola unta.

Lievitazione: 30°C 75% U.R. per 20 min circa

Decorare con verdura a piacere, pennellare con olio, salare e pepare.

**Cottura:** Statico cielo 230°C e platea 215°C per 18 minuti ca. Rotor 190°C.

*La qualità piace!*



Molte altre ricette su:  
[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)

Numero Verde  
**800-251859**

