



FOCACCIA SPIDER TRAP

BUTTERTOAST	1.000 g
Acqua	600 g
Olio	50 g
Lievito di birra	50 g

Modalità d'impiego:

Impastare gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Tempo di impasto: 5 min. 1° velocità + 5 min. 2° velocità.

Temperatura d'impasto: 24 – 26 °C

Pezzatura: 1.200 – 1.400 g per teglia 60 x 40 cm

Riposo: 10 minuti

Stendere l'impasto su teglia unta.

Lievitazione in massa: 30°C 75% U.R. per 40 min. ca.

Cospargere con emulsione di acqua, olio e sale, quindi posizionare le olive nere sino a formare dei piccoli "ragni".

Cospargere con rosmarino.

Cottura: Statico 220° C con vapore per 20/25 minuti. Rotor 190°C.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!