

Focaccia koristeći LIEVITO MADRE DUO



Pšenično brašno tip 500	10,000 kg
LIEVITO MADRE DUO	0,400 kg
Mast	0,500 kg
Maslinovo ulje	0,500 kg
So	0,200 kg
Voda oko	6,500 l
Ukupna masa	18,100 kg

Vreme zamesa: 8 + 2 min, spiralni mikser

Temperatura testa: 26 – 28 °C

Fermentacija u masi: 20 min

Odvaga testa: po želji

Međufermentacija: 45 min

Uputstvo za rad: Nakon fermentacije u masi, odmeriti testene komade, oblikovati po želji, staviti na međufermentaciju, premazati emulzijom ulje - so, utisnuti prstima i ostaviti na završnu fermentaciju. Na kraju, ispeći sa parom.

Završna fermentacija: oko 30 min

Temperatura pečenja: 220 °C, sa parom

Vreme pečenja: oko 20 min, u zavisnosti od odvage testa



Ulje – so emulzija (za 1,300 kg testa):

Maslinovo ulje	0,100 kg
So	0,020 kg
Voda	0,100 l
Ukupna masa	0,220 kg