

Focaccia Stirata avec IREKS LE SOUVERAIN

IREKS LE SOUVERAIN	0.950 kg	95 %	2 lb	1.5 oz
Sésame grillé	0.050 kg	5 %	0 lb	2 oz
Sel	0.020 kg	2 %	0 lb	0.7 oz
Levure fraîche	0.015 kg	1.5 %	0 lb	0.5 oz
Eau, approx.	0.750 kg	75 %	1 lb	10.5 oz
Poids total	1.785 kg		3 lb	15.2 oz

Temps de mélange: 3 minutes lentement + 8 – 10 minutes rapidement (pétrin à spirale)

Température de la pâte: 26° C (79° F)

Fermentation en masse: 60 minutes couvert dans des bacs à pâte à température ambiante

Poids: 1.500 kg (3 lb 5 oz)

Fermentation intermédiaire: aucune

Façonnage: oblong

Fermentation finale: 70 – 80 minutes à 35° C (95° F) et 75 % humidité relative

Température de cuisson: 240° C (464° F), tombante à 220° C (428° F), avec vapeur
Ouvrir les ouras 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

Temps de cuisson: 18 – 20 minutes

Préparation: Après la fermentation en masse, peser les pâtons et façonner en forme oblongue, déposer sur des plaques bien farinées et laisser fermenter. Après la fermentation finale, avec les doigts, légèrement appuyer et tirer la foccacia, tartiner d'huile et parsemer de sel.

