

## Focaccia s LIEVITO MADRE DUO



Pšeničná múka typ 550	10,000 kg
LIEVITO MADRE DUO	0,400 kg
Bravčová masť	0,500 kg
Olivový olej	0,500 kg
Soľ	0,200 kg
Voda, cca.	6,500 l
<b>Hmotnosť spolu</b>	<b>18,100 kg</b>

Doba miesenia: 8 + 2 minúty, špirálový miesič

Teplota cesta: 26 – 28 °C

Odležanie: 20 minút

Navážka: podľa želania

Medzikysnutie: 45 minút

Postup spracovania: Po odležaní cesto navážiť, spracovať podľa želania a nechať kysnúť. Po kysnutí potrieť zmesou oleja a soli, prstami zatlačiť do cesta diery a nechať kysnúť. Na záver piecť s parou.

Kysnutie tvar. cesta: cca. 30 minút

Teplota pečenia: 220 °C, s parou

Doba pečenia: cca. 20 minút, v závislosti od navážky



**Zmes oleja a soli (na 1,300 kg cesta):**

Olivový olej	0,100 kg
Soľ	0,020 kg
Voda	0,100 l
<hr/>	<hr/>
Hmotnosť spolu	0,220 kg