

Focaccia Clásica Italiana

Ingredientes: (Seleccione una de las opciones)

Ingredientes	Clásica	Mediana	Cuadrada
Harina F. (gr)	500	400	300
Agua (ml)	400	320	240
Levadura	6	5	4
Sal (gr)	12	10	7.2
Aceite (ml)	30	24	18
Azúcar (gr)	15	12	9

Preparar la levadura:

- Si utiliza levadura seca, disuélvala en agua a 40° junto con una cdita. de azúcar. si utiliza levadura fresca utilice la mitad y agréguela directamente a la masa
- Dejar reposar por 10-15 minutos hasta que haga burbujas y una espuma

Preparación de la masa:

- Mezclar la harina fuerza , y el agua y dejar en autólisis por una hora tapado.
- Luego agregar la levadura activada o la levadura fresca y mezclar hasta dejar una masa homogénea.
- luego agregar la sal, mezclar 3" y empezar a agregar el aceite poco a poco . luego pasar a un bowl, y dejar reposar por 30" , cubierto con un paño
- Luego dentro del bowl estirar y doblar cada 20-30 minutos , 4 veces en sistema de plegado norte- sur- este y oeste. (veer imagen) Por un total 2 horas.
- Coloca en un bowl tapado en la nevera por 12 horas.
- Pasarlo a un molde de acero cuadrado previamente aceitado, estirarlo con cuidado sin oprimirlo.
- Aceitar por encima y cubrir con plástico y un paño y dejar reposar 2 horas .
- Hacer huequitos con los dedos aceitados y ponerle encima especias y sal gruesa
- Precalentar horno a 200° y cocinar por 40" ó hasta que esté dorada

