

# Focaccia de núcleo italiano

## INGREDIENTES

### MASSA:

FARINHA DE TRIGO  
NÚCLEO ITALIANO  
FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO  
ÁGUA GELADA

### DECORAÇÃO:

SAL GROSSO  
AZEITE  
ALECRIM



RECEITA			
INGREDIENTES	%	1 kg	5 kg
FARINHA DE TRIGO	100	1 kg	5 kg
NÚCLEO ITALIANO	5	50g	250g
ÁGUA GELADA	65	650ml	3,25 l
FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO	0,5	5g	25g

## MODO DE PREPARO:

- 1- Misturar o núcleo italiano e a farinha de trigo na masseira por 1 minuto em velocidade baixa (velocidade 1).
- 2- Adicionar a água gelada aos poucos e bater em velocidade baixa (velocidade 1) por 3 minutos ou até homogeneizar.
- 3- Adicionar o fermento fresco e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 7 minutos ou até atingir o ponto de véu.
- 4- Dividir em peças de 300 gramas, bolear e dar descanso de 60 minutos em caixa plástica devidamente untada com azeite e dar duas dobras na massa a cada 20 minutos.
- 5- Esticar a massa em assadeiras untadas com o DBO PMAN e rechear a gosto.
- 6- Fermentar em câmara de fermentação a 30°C por aproximadamente 60 minutos ou até atingir o tamanho desejado.
- 7- Fornear a 230°C no começo abaixar para 190°C por aproximadamente 20 minutos em forno de lastro ou 180°C por 18 minutos em forno turbo, ambos com vapor.