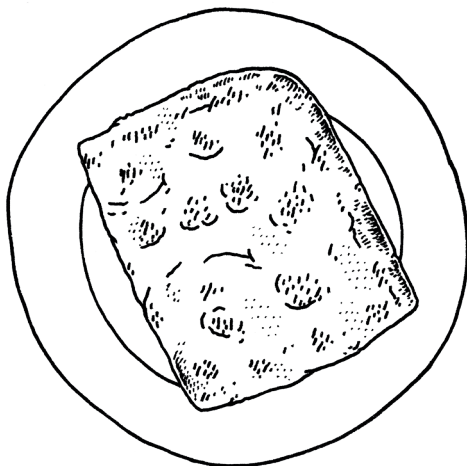


#6

Expo 2015
Regione Liguria
Cooking



Focaccia genovese

Ingredients

1 Kg all-purpose “00” Italian flour, 0.550 kg water, 50 g extra-virgin olive oil, 1 ½ sachet active dry yeast, 20 g sea salt, malt extract.

Keep aside 100 g of extra virgin olive oil to sprinkle the dough once rolled out in the pan. Kneading time: 30 minutes with a fork mixer, 15 minutes with a spiral mixer. Dough temperature: 22°C.

First rise: 30 minute resting on a wooden kneading trough in a damp, closed room; fold the dough (bundle with four flaps).

Second rise: 30 minute resting; the dough should be divided into pieces according to the size of the pan, which should be about 40x60 cm and contain 1 kg of dough (60 g per 100 square centimetres).

The dough should rest in the baking pan for 20 minutes (until it becomes supple), then rolled out gently (stretch it without pressing it with your hands). Drizzle the dough with water and sprinkle with coarseground sea salt. Top it all off with a nice drizzle of oil, and adapt the dough to the size of the pan, pressing with your fingertips to create some wells without piercing the dough. Allow to rise again in a prover at a temperature of 40°C (140°F) with 85% humidity for 120 minutes. Baking: in the oven at 230°C (445°F) for 18/20 minutes.

- ⌚ 4 h
- 🍳 hard
- 🏷️ DOC Bianchetta
Genovese
Val Polcevera

Ingredienti

kg. 1 farina tipo "00" rinforzato, kg. 0,550 acqua, gr. 50 olio extravergine di oliva, gr. 35 lievito, gr. 20 sale marino, gr. estratto di malto.

Conservare gr. 100 di olio extravergine di oliva per cospargere la pastella spianata nella teglia. Tempo dell'impasto: con impastatrice a forcilla 30 minuti, con impastatrice a spirale 15 minuti. Temperatura dell'impasto 22°C. Prima lievitazione: riposo di 30 minuti sulla madia in legno in locale umido e chiuso, piegatura dell'impasto (a fagotto in 4 lembi). Seconda lievitazione: riposo 30 minuti, si preparano le pezzature proporzionate alle caratteristiche della teglia, che misura mediamente cm. 40x60 e contiene kg. 1 dell'impasto (gr. 60 ogni 100 centimetri quadrati). Riposo della pastella nella taglia per 20 minuti (appena si rende elastica), quindi spianamento (con delicatezza, stirare non premere con le mani). Si spruzza leggermente di acqua la pasta spianata, una spolverata di sale marino di grana media. Si cosparge di olio tutta la spianata adattandola alla teglia con la pressione dei polpastrelli in modo da lasciare traccia di alveoli senza bucare la pastella. Ulteriore lievitazione in cella di lievitazione a temperatura di 40° con umidità 85% per 120 minuti. Cottura: forno brillante a temperatura 230° per 18/20 minuti.