



LEDIVINE

PER NATALE

FOCACCIA
di Marianna Manzi

Ingredienti per pre-impasto:

g	200	farina tipo 00 "leDivine – Monica" Molino Dallagiovanna
g	2	lievito di birra secco (oppure 6 g di lievito fresco)
g	200	acqua

Ingredienti per l'impasto:

g	300	farina tipo 00 "leDivine – Monica" Molino Dallagiovanna
g	150	acqua
g	9	sale
g	20	olio evo

Procedimento per l'impasto:

ore 15.00

1. Nella ciotola della planetaria mescolate con una frusta a mano gli ingredienti del pre impasto. Coprite con pellicola e lasciate riposare per 2 ore.
2. Trascorso il tempo, aggiungete la restante farina e acqua e iniziate a impastare a bassa velocità.
3. Dopo qualche minuto aggiungete il sale e poi l'olio a filo.
4. Continuate a impastare a medio-alta velocità fino a quando l'impasto si staccherà completamente dalle pareti e si avvolgerà al gancio.
5. Di tanto in tanto controllate la temperatura dell'impasto che non deve superare i 25°, nel caso spegnete l'impastatrice, smuovete l'impasto con un tarocco e lasciate riposare 10 minuti.
6. Mettete l'impasto in una ciotola con un filo di olio e fate, coprite con pellicola e fate riposare 10 minuti.
7. Trascorso il tempo date delle pieghe in ciotola e lasciate riposare, tra una piega e l'altra, per 20/30 minuti.
8. Trasferite poi l'impasto su una spianatoia infarinata e date un altro giro di pieghe, l'impasto deve risultare liscio ed elastico.
9. Coprite con pellicola e mettete in frigorifero a maturare per tutta la notte.
10. Se impastate la mattina per la sera, potete saltare questo passaggio e far lievitare l'impasto fino al raddoppio.
11. Il giorno dopo lasciate l'impasto a temperatura ambiente per qualche ora, poi, su una spianatoia infarinata, date nuovamente qualche piega con i relativi riposi.
12. Oleata una teglia rettangolare o una leccarda da forno, mettete il vostro panetto, chiudete con pellicola e fate lievitare fino al raddoppio.
13. Trascorso il tempo di lievitazione, sporcatevi le dita con dell'olio e allargate delicatamente l'impasto, alzando gli angoli e stendetelo delicatamente con la punta delle dita.
14. Coprite e lasciate lievitare per circa un'oretta.
15. Cospargete la superficie con abbondante olio extra vergine di oliva e con le punta delle dite create i tradizionali buchetti della focaccia.
16. Aggiungete sale e rosmarino e fate lievitare ancora per 40 minuti
17. Preriscaldate il forno a 250° e fate cuocere la vostra focaccia per 15 minuti circa.

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. srl

Località Pilastro, 2
29010 Gragnano Trebbiense (PC)
t. 0523.787155
f. 0523.787450

leDivine
da grano italiano

dallagiovanna.it
shopdallagiovanna.it



LEDIVINE

PER NATALE

Riferimenti blog:

Fiori di pistacchio

<https://www.fiordipistacchio.it/>

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. srl

Località Pilastro, 2

29010 Gragnano Trebbiense (PC)

t. 0523.787155

f. 0523.787450

leDivine
da grano italiano

dallagiovanna.it
shopdallagiovanna.it