

# MEDITERRANEO - Focaccia a lunga lievitazione

MEDITERRANEO	1.000 g
Acqua	850 g
Lievito	20 g
Totale	1.870 g

## Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Mettere l'impasto in un contenitore unto e coprire con nylon ponendolo in frigorifero a 4°C per 24 ore. Togliere il contenitore dal frigorifero e lasciarlo a temperatura ambiente per circa 1 ora. Formare le pezzature desiderate ponendole sulle assi di legno infarinate. Quando lo necessita la focaccia stendere su teglia o telo di infornamento o pala, farcire e cuocere a 230°C per 20-25 minuti ca.



*La qualità piace!*

