

Focaccia (Receita Principal)

437

Ingredientes

Preparo

40g Fermento Biológico Fresco

570ml Água Gelada

1kg Focaccia Focaccia



Modo de Fazer

SALMOURA

01. Colocar a água, o sal e o azeite em um recipiente e misturar.
02. Reservar.

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Focaccia e parte da água gelada (400 ml) na masseira.
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 2 minutos.
03. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (170 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente mais 1 minuto.
04. Bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos ou até atingir o ponto de véu.
05. Enrolar em formato bastão.
06. Colocar a massa enrolada em assadeira (62 x 36 x 3 cm) previamente untada. Descansar por 20 minutos.
07. Esticar a massa na assadeira com as mãos até obter uma espessura uniforme.
08. Espalhar a salmoura reservada sobre a superfície da massa.
09. Perfurar a massa com as pontas dos dedos.
11. Fermentar em armário de fermentação a temperatura ambiente por aproximadamente 1 hora ou até atingir o topo da assadeira.
12. Fornear a 200°C por aproximadamente 25 minutos em forno lastro.

Dicas

- Para a focaccia tradicional sem cobertura (somente com a salmoura):
 - * Salpicar sal grosso e alecrim a gosto, sobre a superfície da focaccia antes do forneamento.
- Sugestões de coberturas:
 - * Peperone: peperone, Pimentões verde, vermelho, amarelo e roxo, mussarela ou provolone, cebola em rodela e calabresa em rodela.
 - * Berinjela: berinjela, azeite, alho, cebola e azeitonas pretas (preparados como conserva).
 - * Escarola: escarola, mussarela, bacon, cebola, alho e cogumelo.
 - * Carne seca: carne seca desfiada, cebola e mussarela.
 - * Calabresa: linguiça calabresa defumada e mussarela.
 - * Tomate Cereja: tomate cereja, azeitonas pretas e azeite.
 - * O tempo de forneamento pode variar conforme o recheio e a cobertura adicionada.

Rendimento / Quebra

1 Total de 1342 g

Validade

24 horas

Equipamentos

Masseira

Forno Com Vapor

Forno

Armário Fermentação

Balança

Assadeiras Lisas

Faca

Recipiente

Tábua Para Corte

Tabela Nutricional

Porção de 50g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	146	7
V. Energético (kJ)	667 kJ	8
Carboidratos (g)	24	8
Proteínas (g)	3.3	7
Fibra Alimentar (g)	0.7	3
Sódio (mg)	383	16
Açúcares (g)	0.5 g	**
Açúcares totais (g)	0.8	
Aç adicionados (g)	0.0	0
Gorduras totais (g)	4.0	6
Gorduras saturadas (g)	1.5	8
Gorduras trans (g)	0	0