

FOCACCIA με GRAN STIRATA

Υλικά:

Gran Stirata MOLINO MERANO	1.000 γρ.
Νερό	800 γρ.
Λάδι	30 γρ.
Μαγιά	20 γρ.
Αλάτι	20 γρ.



Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί σε ταχυζυμωτήριο ή σε μίξερ με γάντζο για 5 λεπτά στην 1η και 7 λεπτά στη 2η ταχύτητα.

Θερμοκρασία Ζύμης: ±25°C

Ξεκούραση Ζύμης: 30 λεπτά στους 30°C

Στη συνέχεια, πατάμε τη ζύμη ώστε να ανοίξει. Απλώνουμε 200 γρ. ζύμης σε **Μεσαία Φόρμα ECOS** (180*35 χιλ.) ή 800 γρ. σε ταψάκια 28 x 32 εκ. και τοποθετούμε στη στόφα.

Στόφα:

Θερμοκρασία: 35°C

Σχετική Υγρασία: 75%

Χρόνος: 40 - 45 λεπτά

Έπειτα, φτιάχνουμε ένα μείγμα με ελαιόλαδο και νερό (ένα μέρος νερό – δύο μέρη ελαιόλαδο) τα χτυπάμε έως ότου γίνουν κρέμα και πασπαλίζουμε την επιφάνεια της ζύμης. Προαιρετικά, τοποθετούμε επάνω χοντρό αλάτι, δενδρολίβανο, τοματίνια. Ψήνουμε όπως παρακάτω.

Ψήσιμο με λίγο ατμό:

Θερμοκρασία: 220°C

Χρόνος: 40 λεπτά (για τη focaccia)