

Focaccia Pane Luciane

Recette pour 7 plaques de cuisson de 60 x 40cm

RECETTE

Nr 499

Pâte

Farine de blé type 550	7500 g
Pane Luciane	2500 g
Levure de boulanger	400 g
Eau	6500 g
Huile d'olive	200 g

pour saupoudrer

Huile d'olive	300 g
Romarin	140 g

Poids total **17540 g**

Liste des ingrédients du produit final

En cas d'utilisation de la recette définie

Ingrédients : FARINE DE BLÉ; Eau; Huiles végétales: Huile d'olive, Huile d'olive extra vierge, Palme; Levure; Sel iodé (Sel; Iodate de potasse); LEVAIN DÉSHYDRATÉ DE BLÉ; Stabilisant: Gomme de guar; GLUTEN DE BLÉ; Romarin; Dextrose; Émulsifiant: Lécithine; Correcteur d'acidité: Diphosphates; Herbes; Extrait d'herbes; FARINE DE MALT D'ORGE; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Epices.



Préparation

Pétrir tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte bien souple.

Temp / Ferm. Intm.

Température de la pâte: 26 °C
Fermentation de la pâte non façonnée env. 20 minutes.

Façonnage

Après fermentation, peser pâtons de la même grosseur et les façonner légèrement en long.

Après 15 min de fermentation intermédiaire, abaisser la pâte, la piquer et la déposer sur les plaques graissées. Laisser la pâte env. 15 min dans l'étuve, étendre l'huile d'olive et enfoncer la pâte avec les doigts. Ensuite saupoudrer de romarin.

Cuisson

Après fermentation totale, cuire avec vapeur.
Température du four: env. 240°C
Durée de cuisson: env. 12-15 minutes

A moitié cuit

Température de cuisson : 240 °C en baisse à 210 °C
Temps de cuisson : environ 10 minutes
Phase de refroidissement : environ 30 minutes dans la pièce.
Pour l'emballage, il convient d'utiliser des sacs en polyéthylène afin d'éviter qu'ils ne se dessèchent. Ensuite, congeler et conserver à - 18 °C.

2. phase de cuisson: température de cuisson 220 °C
Posez les pâtisseries surgelées sur des plaques de cuisson, laissez-les décongeler pendant environ 15 minutes et terminez la cuisson à la vapeur.
Temps de cuisson: 5 minutes