

## INTEGRALE 50

### FOCACCIA pomodori e bufala con INTEGRALE 50

Temp. consigliate ACQUA FINALE IMPASTO  
22°/24°C 27°C

#### INGREDIENTI

##### PREIMPASTO

- farina tipo '1' o '0' **1 kg**
- acqua (20°C) **450 g**
- lievito **20 g**

##### IMPASTO

- preimpasto (circa 1,5kg) **1 kg**
- Integrale 50 **590 g**
- acqua (24°C) **20 g**
- lievito **40 g**
- sale **20 g**
- Malto Plus **160 g**
- olio EVO

#### PROCEDIMENTO

##### PREPARAZIONE PREIMPASTO

- **impastare** gli ingredienti per 5' in impastatrice in prima velocità
- **lasciare lievitare** per 20 ore ad una temperatura di 4°C

##### IMPASTO

- **unire** nell'impastatrice il preimpasto, Integrale 50, l'olio, il Malto Plus, il lievito e il 90% di acqua ed impastare per 6' in seconda velocità; a metà impasto aggiungere la restante acqua e il sale.
- **lasciar puntare** l'impasto per circa 60'
- **stendere** la pasta in teglia da 60x40 cm, coprire totalmente con i pomodorini tagliati a cubetti a piacimento, la mozzarella di bufala a fette sottili
- **lasciar lievitare** a temperatura ambiente per 120'
- **infornare** ad una temperatura di 220°C e **cuocere** per 18/20'
- **sfnare** e lasciar **riposare** per 2/4 ore o più in base alla temperatura ambiente

[www.molinomagri.com](http://www.molinomagri.com)

Seguici anche su:

