LEDOLCIPAGNOTTE

life is sweet

... e i suoi corsi

E I SUOI EVENTI ON LINE DURANTE LA QUARANTENA

IL PANE SICILIANO E I TARALLI DOLCI

CONTATTI:

Fabiana: ledolcipagnotte@gmail.com - 339.5900975

FB e IG:@ledolcipagnotte – **Youtube**: Fabiana Ledolcipagnotte

Blog: WWW.ledolcipagnotte.com

LEDOLCIPAGNOTTE

life is sweet

... e i suoi corsi

FOCACCIA GENOVESE

INGREDIENTI:

Per la biga: 500 gr di farina 0 di forza – 225 gr di acqua – 5 gr di lievito di birra fresco.
Per l'impasto:
75 ml di acqua
50 gr di fiocchi di patate
10 gr di malto
10 gr di sale
25 ml di olio evo

PROCEDIMENTO:
Per la biga: sciogliete 5 gr di lievito nell'acqua e impastate grossolanamente gli ingredienti in modo da far assorbire completamente tutta la farina. Coprite con pellicola e lasciate riposare a temperatura ambiente per 18 – 24 ore
Per l'impasto: spezzetate la biga in acqua e aggiungete l'acqua, i fiocchi di patate e il malto. Cominciate a impastare e dopo poco aggiungete l'olio e il sale. Impastate fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo, che lascerete riposare 10 minuti e poi stenderete nella teglia ben oleata e insemolata (la quantità d'impasto è pari alla metà dell'area della teglia)
Versate sopra una miscela di 100 ml di acqua e 5 gr di sale e 25 ml di olio evo.
Coprite con pellicola e fate riposare in frigo almeno 8 ore. Trascorso il tempo, fate ambientare la focaccia a temperatura ambiente per almeno 1 ora. Accendete il forno a 230° C e spennelate la focaccia con olio prima di infornare per 15 – 20 minuti.

CONTATTI:

Fabiana: ledolcipagnotte@gmail.com - 339.5900975
FB e IG:@ledolcipagnotte – **Youtube**: Fabiana Ledolcipagnotte
Blog: WWW.ledolcipagnotte.com