

Focaccia Campagnarde Pour 1 cadre de 40 x 60 cm



1. MISE EN OEUVRE

700 g de Maïsano 50% 1300 g de Farine T55 1200 g d'eau 60 g d'huile d'olive extra vierge 10 g de levure Pétrissage jusqu'à obtention d'une pâte homogène

Température de la pâte : 27-28°C

Pointage: 2 heures

Verser la pâte dans le(s) cadre(s) de 40×60, graissé à l'agent de démoulage Agrano, posé sur une plaque recouverte de papier cuisson. Abaisser la pâte avec les mains huilées sur toute la surface. Badigeonner d'huile d'olive puis laisser pousser environ 30 min. Marquer la pâte avec les doigts jusqu'au fond. Saupoudrer légèrement de fleur de sel puis déposer les garnitures au choix. Cuire à 220°C environ 30 min en four à sole.

2. POUR LA GARNITURE

Brie

Lardons
Décorer à volonté avec ces garnitures originales.