



Miscela Oro Pan
Fibra Classico
base mais



Ori di Sicilia
Regionamenti

Focaccia genovese



4 persone



4h e 30 min.

INGREDIENTI

500 g Miscela Oro Pan Fibra

Classico Base Mais

25 g lievito madre essiccato

6 g lievito di birra fresco

450 g acqua tiepida

30 g olio d'oliva

1 cucchiaino di miele

10 g sale

per la salamoia:

100 g acqua

2 cucchiaini di olio d'oliva

2 pizzichi di sale

sale grosso

PROCEDIMENTO

Miscela il mix e il lievito madre essiccato in una ciotola. Versa l'acqua e il lievito fresco nella ciotola della planetaria.

Unisci la **Miscela Oro Pan Fibra Classico Base Mais** e inizia a impastare con la foglia.

Dovrai impastare per circa 15 minuti, staccando spesso l'impasto dal bordo della ciotola e dalla foglia e ribaltando l'impasto.

Alla fine unisci sale e olio e impasta ancora per 5 minuti. Ungi bene una ciotola e versa al suo interno l'impasto, formando una palla liscia e aiutandoti con una spatola unta.

Copri con pellicola e lascia lievitare per circa 2 ore in un luogo tiepido.

Copri con un foglio di carta da forno una teglia di circa 40 cm x 35 cm e ungi il foglio.

Versa l'impasto in teglia e, con le mani unte, stendilo in maniera uniforme.

Copri con pellicola e lascialo lievitare per altri 60 minuti. Trascorso questo tempo, miscela gli ingredienti per la salamoia, escluso il sale grosso.

Fai i buchi nella focaccia con le dita unte e versa la salamoia a cucchiainate su tutta la superficie, ma facendo in modo che i fori ne siano riempiti.

Copri di nuovo con pellicola e lascia lievitare per un'altra ora.



40 minuti prima di infornare, scalda il forno a 250°.

Terminata anche l'ultima lievitazione della focaccia, condiscila con un filo d'olio e spolvera con un poco di sale grosso.

Inforna la teglia poggiandola direttamente sul fondo del forno e cuocila per 12 minuti in modo che, per prima cosa, il sotto della focaccia cuocia bene e diventi dorata.

Dopo 12 minuti, sposta la focaccia al centro del forno e cuocila ancora per 10 minuti in modalità ventilata e a 230°.

Per ultimo accendi il grill e lascia dorare la superficie.

Sforna la focaccia e pennellala subito con dell'olio d'oliva.

È buona sia calda che fredda.

Buon appetito!