



Fougasse provençale (focaccia tipica provenzale)

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	45 Min.
Tempo di riposo	1 Ore 30 Min.
Tempo di cottura	25 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	Combair-Steam SE dal 2015

Preparazione

500 g di farina
300 ml di acqua
7 g di lievito secco
50 ml di olio d'oliva
12 g di sale

Versare la farina, l'acqua e il lievito in una scodella per impastare e mescolare per 2 minuti alla velocità minima. Aggiungere l'olio d'oliva e mescolare per altri 4 minuti. Aggiungere il sale e mescolare per altri 4 minuti. Lavorare l'impasto alla massima velocità per 5 minuti. Trasferire l'impasto all'interno della scodella per impastare nella camera di cottura e lasciar lievitare finché non sarà raddoppiato di volume.

Cottura professionale Lasciare lievitare 32 °C per 1 Ore

olio d'oliva

Spalmare un po' olio d'oliva su una teglia. Stendere l'impasto sulla teglia e formare una foglia lavorandolo con le mani. Condire l'impasto con abbondante olio d'oliva. Incidere le fibre della foglia e i fori nell'impasto.

15 olive, verdi, denocciolate

½ rametto di rosmarino

fior di sale

Tagliare le olive a metà, spezzettare il rosmarino e distribuirli sull'impasto. Cospargere con fior di sale. Lasciar riposare l'impasto per altri 30 minuti.

L'apparecchio preriscalda

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 200 °C con PizzaPlus

Premere bene le olive all'interno dell'impasto. Infilare la teglia nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare gli alimenti

PizzaPlus 200 °C per 25 Min.

olio d'oliva

fior di sale

Terminata la cottura spennellare la focaccia con olio d'oliva e cospargere con fior di sale.





Accessori

Teglia

