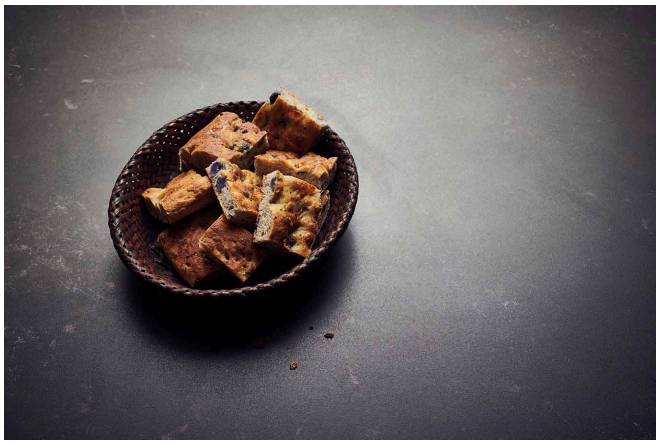
# Focaccia

Ricetta di V-ZUG SA



| | |
|---|---|
| Preparazione | 50 Min. |
| Tempo di riposo | 30 Min. |
| Tempo di cottura | 1 Ore 50 Min. |
| Pezzo | 1 |
| Elettrodomestico | CombairSteamer V2000 dal 2021 |

con patate blu e olive

## Patate

300 g di patate blu (ad es. di San Gallo)

## Impasto

500 g di farina bianca

1½ CT di sale

½ dado di lievito (circa 20 g)

300 ml di acqua

100 g di olive denocciolate

2 rametti di rosmarino, tritato

olio d'oliva per ungere

## Farcitura

4 CM di acqua

4 CM di olio d'oliva

1 spicchio d'aglio, schiacciato

## Modellare

olio d'oliva per ungere

un po' di fior di sale

## Patate

Lavare le patate e cuocerle a vapore in una teglia d'acciaio inossidabile forata a 100 °C per 25 minuti.

Lasciar raffreddare le patate. Pelare le patate e tagliarle a dadini di circa 5 mm.

## Impasto

Lavorare tutti gli ingredienti in una ciotola fino a ottenere un impasto morbido e liscio. Aggiungere le patate a dadini e incorporarli con cura nell'impasto. Formare una palla. Mettere la palla in una ciotola sul fondo della camera di cottura e fare lievitare con cottura professionale a 32 °C per 1 ora, finché non sarà raddoppiata di volume.

## Condimento

Mescolare bene tutti gli ingredienti.

## Modellare

Ungere la teglia con abbondante olio d'oliva. Versare l'impasto nella teglia e schiacciarlo con le mani fino allo spessore di circa 1 cm. Distribuire il condimento sull'impasto e creare delle rientranze con le dita. Cospargere con un po' di fior di sale e far lievitare per 30 minuti.

## Cuocere

Preriscaldare la camera di cottura a 210 °C con Cottura professionale infarinatura.

Cuocere la focaccia per 25 minuti sull'appoggio centrale.

Lasciar raffreddare la focaccia su una griglia.

## Fasi di cottura

**Cottura a vapore 100 °C per 25 Min.**

**Prelevare l'alimento e passare alla preparazione. Lasciare aperta la porta del forno per farlo raffreddare.**

**Cottura professionale Lasciare lievitare 32 °C per 1 Ore**

**Modellare l'impasto e cuocerlo in forno al termine della successiva lievitazione.**

**(Pre)riscaldare la camera di cottura a 210 °C con Aria calda**

**Preriscaldamento terminato. Inserire l'alimento.**

**Cottura professionale rustica 210 °C per 25 Min.**

## Accessori

Teglia d’acciaio inossidabile forata

Teglia

Griglia

## Ulteriori informazioni

| | |
|---|---|
| Creata il | 26.01.2022 |