



Focaccia

Receta de V-ZUG AG



con patatas azules y aceitunas

Preparación	50 Min.
Tiempo de reposo	30 Min.
Tiempo de cocción	1 H 50 Min.
Unidad	1
Aparato	CombairSteamer V2000 a partir de 2021

Patatas

300 g Patatas azules (por ejemplo, St. Galler)

Masa

500 g Harina blanca

1½ Cucharadita Sal

½ Cubo Levadura (aprox. 20 g)

300 ml Agua

100 g Aceitunas sin hueso

2 Ramitas Romero, picado

Aceite de oliva para engrasar

Cobertura

4 Cuchara sopera Agua

4 Cuchara sopera Aceite de oliva

1 Diente de ajo, prensado

Moldear

Aceite de oliva para engrasar





un poco Flor de sal

Patatas

Lave las patatas, cocínelas en una bandeja de acero inoxidable perforada con vapor a 100 °C durante 25 minutos.

Deje que las patatas se enfríen. Pélelas y córtelas en cubos de unos 5 mm.

Masa

Amase todos los ingredientes en un bol hasta conseguir una masa suave y lisa. Añada los cubos de patata y amáselos con cuidado en la masa. Forme una bola con la masa. Colóquela en un recipiente en la parte inferior del horno y deje que suba hasta que doble su tamaño con horneado profesional, levar a 32 °C durante 1 hora.

Cobertura

Mezcle bien todos los ingredientes.

Moldear

Engrase un molde con abundante aceite de oliva. Ponga la masa en la bandeja de horno y aplástela con la mano hasta conseguir un grosor de aproximadamente 1 cm. Extienda la cobertura sobre la masa y presiónela con los dedos para hacer las hendiduras. Espolvoree un poco de flor de sal por encima y deje que suba durante 30 minutos.

Hornear

Precalente la cámara de cocción a 210 °C con horneado profesional enharinado.

Hornee la focaccia en el estante del medio durante 25 minutos.

Deje que la focaccia se enfríe sobre una rejilla.

Pasos de cocción

Cocción al vapor 100 °C durante 25 Min.

Extraiga los alimentos y aderécelos. Deje la puerta del horno abierta para que se enfríe.

Dejar subir el horneado profesional 32 °C durante 1 H

Moldee la masa y hornéela cuando haya vuelto a subir.

Aire caliente (210 °C)

Espere a que termine el precalentamiento. Introduzca los alimentos.

Horneado profesional enharinado 210 °C durante 25 Min.





Accesorios

Bandeja de acero inoxidable perforada

Bandeja

Parrilla

