



## F14 | FOCACCIA CON LI.CO.LI

### INGREDIENTI

---

#### IMPASTO :

Farina INFIBRA PIZZA ZERO+ W250	1000 gr
Acqua	480 gr
Olio extra vergine d'oliva	40 gr
Sale	22 gr
Malto	22 gr
Lievito di birra	25 gr
Licoli	200 gr



---

INFIBRA PIZZA  
ZERO + W250

### PROCEDIMENTO

---

#### IMPASTO:

- Chiuso l'impasto, lasciare riposare per 30 minuti.
- Dividere in pezzi pasta da 1200/1600 gr e mettere su tagliere oliate 60 x 40 cm.
- Oliare la superficie pasta e mettere a lievitare per 45 minuti a 26/27 gradi.
- Stendere, imprimendo le dita nella pasta, coprire con emulsione (80 gr di olio evo e 50 gr di acqua non fredda).
- Lasciare ancora lievitare 60/90 minuti a 28 gradi.
- Salare con sale grosso.
- Cuocere a 220/230 gradi per 18/22 minuti.