

PAIN FOCACCIA

TEMPS DE PREPARATION:	150 MINUTES
TEMPS TOTAL:	170 MINUTES
RENDEMENT:	40 feuilles
PORTION:	2 tranches (75 grammes)
ALLERGENES:	Blé



Ingredients:

Volume	Ingredient	grammes	% du boulanger
80 tasses	Mélange à pizza Primo Mulino	10,000	100
1/3 tasse	Levure instantanée	80	.8
50 tasses	Eau	6,000	60
	Total	16,080	

Preparations:

1. Placez l'eau dans un bol, puis ajoutez le mélange et la levure.
2. Mélangez pendant 2 minutes à la vitesse 1, puis pendant 10 à 12 minutes à la vitesse 2.
3. La température de la pâte désirée devrait être d'environ 26 °C (80 °F).
4. Badigeonnez d'huile et couvrez. Laissez reposer en vrac pendant 1 heure.
5. Pesez à 400g (14 oz), arrondissez délicatement et couvrez. Laissez reposer pendant 20 minutes.
6. Étalez les morceaux et placez-les dans un moule rond de 20 cm (8 pouces).
7. Laissez reposer environ 45 minutes.

8. Laissez sécher pendant environ 5 minutes.
9. Étalez de l'huile d'olive sur le dessus de la pâte, puis faites des indentations avec les pointes de vos doigts.
10. Garnissez le dessus selon vos envies avec du sel, du romarin et de la sauge. Vous pouvez également utiliser du fromage feta, des olives, des poivrons rôtis, etc.
11. Cuire au four à 205 °C (400 °F) pendant environ 15 à 20 minutes.

Note : Ces instructions sont données à titre indicatif. Des ajustements peuvent être nécessaires pour

Pour toute question concernant les ventes ou pour demander un échantillon, contactez-nous au 888-295-9470 ou visitez ardentmills.ca/contact-us

© 2022 Ardent Mills 6860 Century Ave., Mississauga, ON L5N 2W5