



FOCACCIA IN TEGLIA

Ingredienti

800 gr. di farina forte (w 300)
650/700 gr. di acqua
4 gr. lievito di birra fresco
18 gr. di sale
60 gr. di olio extravergine di oliva

Procedimento

Sciogliere il lievito nell'acqua, unire $\frac{3}{4}$ della farina ed avviare la planetaria, alla velocità più bassa.

Quando l'impasto avrà l'aspetto di una crema, aggiungere la restante farina e, in ultimo il sale, impastare per circa 5 minuti.

Quando l'impasto comincia ad incordare unire l'olio, poco per volta.

Continuare ad impastare fino a quando l'impasto non sarà liscio, elastico e ben incordato.

Trasferire l'impasto in un contenitore con coperchio, tenere a temperatura ambiente per 1 ora circa, quindi, trasferire in frigorifero e lasciarlo lievitare per 2 giorni.

Nel pomeriggio del secondo giorno mettere il contenitore a temperatura ambiente.

Dopo 1 ora e $\frac{1}{2}$ dividere a metà l'impasto e dare un giro di pieghe a tre; con la chiusura sotto coprire e lasciare riposare per 30 minuti.

Spolverizzando abbondantemente con semola, stendere l'impasto con le mani e trasferirlo in una teglia unta di olio e lasciar lievitare ancora per mezz'ora.

Condire con pomodoro e sale ed infornare.

Cuocere a 250° nella parte bassa del forno per 15 minuti, cuocere ancora per 5 minuti circa nella parte centrale del forno.