

FOCACCIA RUSTICA

Realizzata con il prodotto:

Farina di Farro Integrale



INGREDIENTI

Farina di Farro Integrale	1000 g
Acqua	650 g
Lievito	20-30 g
Sale	20 g
Malto	5-10 g
Olio Extravergine d'Oliva	100 g

PROCEDIMENTO

- Impastare tutti gli ingredienti assieme, distanziando il sale, creando un impasto asciutto e una temperatura finale di 27°C.
- Far riposare per 20 minuti e dividere l'impasto in quattro parti. Far riposare per altri 15/20 minuti e stendere sulla teglia da forno.
- Ungere tutta la superficie e salare.
- Lasciar lievitare per altri 45/60 minuti e cucinare per 220°C per 18/20 minuti.