

Focaccia

Tempo de preparo

🕒 240 minutos

Rendimento

🍞 8 pães de 200gr cada

Sobre a Receita

A Focaccia é um pão italiano clássico, conhecido por sua textura macia e crocante, além de seu sabor rico e aromático. Feita com fermento natural e azeite de oliva, esta focaccia é decorada com tomates cereja, que adicionam um toque de frescor e cor vibrante. Ideal para ser servida como aperitivo, acompanhamento ou até mesmo como base para sanduíches gourmet.

A focaccia tem suas origens na Roma Antiga, onde era conhecida como "panis focacius". Tradicionalmente assada em fornos a lenha, a focaccia era um alimento básico para os romanos. Com o tempo, a receita se espalhou por toda a Itália, ganhando variações regionais. O uso de fermento natural, ou levain, confere à focaccia um sabor mais complexo e uma textura única, resultado de uma fermentação lenta e controlada. A adição de azeite de oliva e tomates cereja é uma adaptação moderna que realça ainda mais o sabor deste pão.

- **Versatilidade:** Pode ser servida em diversas ocasiões, desde festas de aniversário até eventos corporativos.
- **Rendimento:** Com um rendimento de 8 pães de 200g cada, é uma opção eficiente para produção em larga escala.
- **Tempo de Preparo:** Relativamente rápido, com apenas 4 horas de preparo, permitindo uma alta rotatividade na produção.

Ingredientes

Farinha de Trigo SUPREMA Fermentação Natural (100%) - 1,000 kg

Sal (2%) - 0,020 kg

Melhorador (1%) - 0,010 kg

Fermento Natural – Levain (20%) - 0,200 kg

Fermento biológico Seco (0,1%) - 0,001 kg

Água 1 (65%) - 0,650 kg

Água 2 (15%) - 0,150 kg

Azeite (5%) - 0,050 kg

Tomate cereja ou qualquer outro sabor (60%) - 0,600 kg

Modo de Preparo

- 1 Autólise: na masseira colocar a farinha de trigo SUPREMA Fermentação Natural, e 65% da água 1 (650g), misturar na velocidade lenta, e reservar por no mínimo 30 minutos, em refrigeração
- 2 Na masseira, após esse tempo, adicionar a autólise, o sal, o melhorador e o fermento biológico seco. Bater por 1 minuto na velocidade 1.
- 3 Adicionar o fermento natural e deixar bater por 5 minutos na velocidade 1
- 4 Passar para a velocidade 2 e deixar bater até desenvolver o véu, adicionar o azeite em fio, aos poucos, aproximadamente 5 minutos
- 5 E por fim, ir adicionando a água restante aos poucos
- 6 Colocar a massa dentro de uma assadeira e deixar refrigerado. Dar 1 dobra a cada 30 minutos, totalizando 2 dobras
- 7 Deixar a assadeira coberta com um plástico filme, dentro de um refrigerador de um dia para o outro (aproximadamente 18 horas á 8°C)
- 8 Após esse tempo, regar a massa com azeite, fazer os furos característico da focaccia com a ponta dos dedos. Recheá-la com tomate cereja ou o sabor de sua preferência
- 9 Assar no forno de lastro a 230°C teto e 230°C lastro por aproximadamente 25 minutos. Acionar o jato de vapor assim que entrar no forno