

LA RECETTE PAIN FOCACCIA



INGRÉDIENTS :

1700 g Farine TF
1560 g Eau
250 g Flocons Pomme de terre

130 g Levure
40 g Sel
200 g Huile d'olive

PRÉPARATION

Pétrissage :
3 min en première
8 min en deuxième
Bassinage Huile

Préparation :
Pointage 1:00
Rabat
12:00 à 24:00 à 4°C
1800 g de pâte par plaque
Apprêt 1:00/1:30
Cuisson 15min à 250°C

