

AZ EREDETI OLASZ FOCACCIA

GÁBOR A HÁZIPÉK

Az előtészta összetétele:

- Tipo 00 Olasz pizzaliszt: 440g
- (alternatíva lehet BL55 Finomliszt)
- Víz: 440ml
- Friss élesztő: 0,5g (kisebb borsószem méretű), vagy szárított: 0,14g



A főtészta összetétele:

- Érett előtészta: teljes mennyiség
- Tipo 00 Olasz pizzaliszt: 665g
- (alternatíva lehet BL55 Finomliszt)
- Friss élesztő: 8g, vagy szárított: 2,24g
- Só: 23g
- Olívaolaj: 40g
- Víz: 350ml

A megszokottak szerint megadtam a szárított élesztő mennyiségét, de ilyen kis mennyiségben nem igazán mérhető, csakis speciális mérleggel. Az elkészítéshez szükséges további olívaolaj és ízlés szerint kevés feltét.

Az elkészítés menete:

1. Előtészta készítése szobahőmérsékletű vízzel
2. Előtészta érése szobahőmérsékleten: 10-13 óra. Várjuk meg, amíg teljesen buborékos lesz a teteje
3. Főtészta készítése először 320ml csap hideg vizet adva hozzá, majd a fennmaradt 30ml vizet egy kidolgozott tésztaállagot elérve adunk még hozzá, ha szükséges. Az olívaolaj és a só a dagasztás utolsó 5-7 percébe kerül csak hozzá, miután az utólagosan hozzáadott vizet is felvette a tészta. A dagasztás teljes ideje 15 és 20 perc közé tehető, lágy tésztát kell kapjunk
4. A tészta hajtogatása a videón bemutatott módon közvetlen a dagasztás után
5. Tésztaérés: 1,5 - 2,5 óra. A tésztának a 3-4-szeresére kell nőnie
6. Tészta hajtogatása
7. További tésztaérés: 30 perc
8. Tészta két részre osztása, óvatos formázásuk, majd olívaolajjal kezelt sütőpapírozott lemezre való helyezésük és a felső felületük lekezelése olívaolajjal
9. Pihentetés: 30 perc
10. A pihentetett tésztadarabok nyomkodással történő nyújtása ügyelve rá, hogy a megtermelt gázok nagy részét a tésztában tartsuk
11. Kelesztés: 20-30 perc
12. Ízlés szerinti feltétek felhelyezése
13. 250C°-ra előmelegített száraz légterű, alsó-felső módba állított sütőbe kell behelyezni az alsóbb sínek egyikére (de nem a legalsó), majd a sütési hőfokot azonnal 230C°-ra csökkentve kell sütni 23-27 percig
14. A sütés után közvetlen kenjük át a felületét olívaolajjal



A recept prémium minőségi kiviteléhez szeretettel ajánlom a Magyar Családeλλátó Pizzaliszt Tipo 00 Nápolyi pizzákhoz KRBL-100 termékének a használatát!

<https://gaborahazipek.hu/>