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