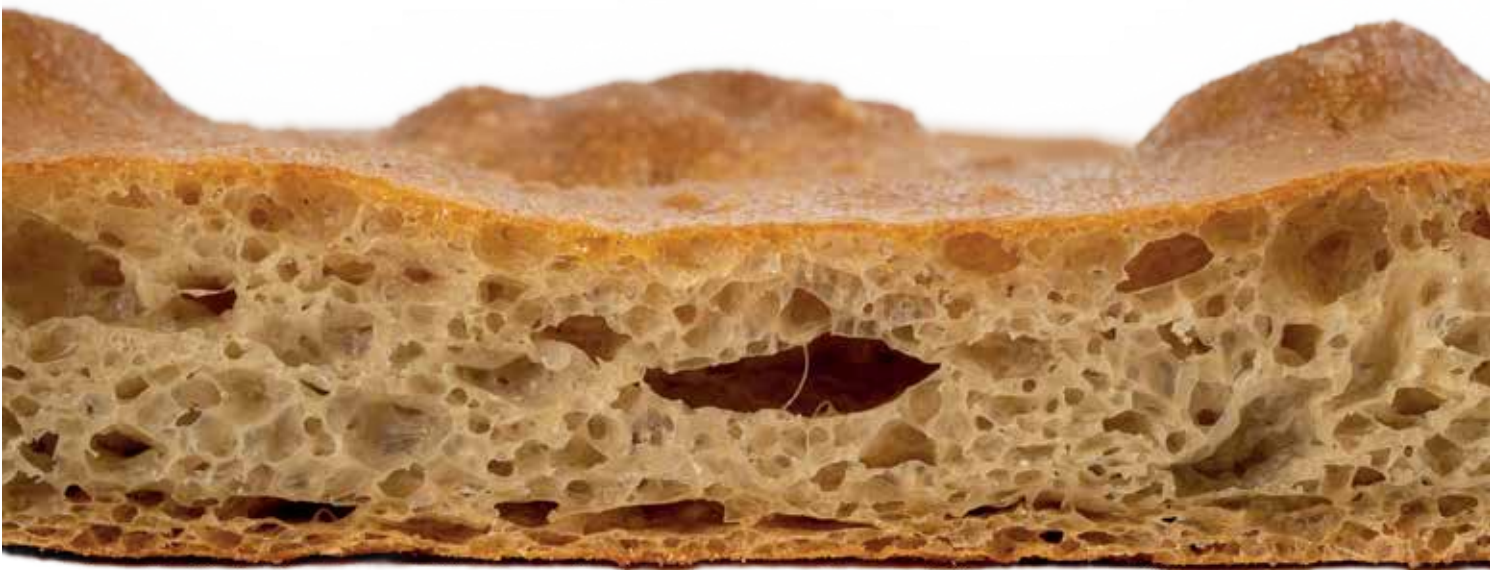


# FOCACCIA AL PISTACCHIO

## BILANCIAMENTO

FASE	INGREDIENTI	QUANTITÀ (G)	% SULLA FARINA
BIGA BCG (Biga Classica Giorilli)	Farina tipo 0 320W	700	70%
	Acqua	315	45%
	Lievito di birra fresco	7	1,0%
GEL DI PISTACCHIO	Pasta di pistacchio	90	15%
	Acqua 90°C	45	50%
IMPASTO FINALE	Gel di pistacchio	135	
	Biga completa	1022	
	Farina tipo 0 280W	300	20%
	Lievito di birra compresso	5	0,5%
	Malto	5	0,5%
	1° Acqua	240	60%
	Sale	25	2,5%
	2° Acqua	150	75%





CONDUZIONE

FASI		PREPARAZIONI	TEMPO	T°
	Pasta di pistacchio	Portare l'acqua a bollore e versare sulla pasta di pistacchio, mescolare con frusta e far raffreddare.	30 minuti	4°C
PREFERMENTO	Biga BCG	Impastare in retromarcia la farina con l'acqua e il lievito, inserire in un contenitore leggermente oliato e far riposare a 16°C.	16 ore	16°C
IMPASTO	chiusura	Inserire in macchina la biga BCG, la farina, la prima acqua, il lievito, il malto e formare maglia glutinica in 1° velocità per 6-8 minuti. Inserire il sale, far assorbire e ultimare con l'acqua restante. Far girare in 2° velocità e, infine, unire la pasta di pistacchio reidratata. Controllare il test della finestra.	10-15 minuti	T°U 26°C
GESTIONE	Puntata	Far puntare l'impasto in contenitore leggermente oliato con l'aumento del 70% del suo volume.	1 ora	28°C
	Appretto	Formare i panetti da 1600 g e riporre in lievitatore a 28°C con levata del 100%	45 minuti	28°C
	Stesura	Stendere su tavolo infarinato ed inserire in teglia 60x40 e far raddoppiare	1 ora	28°C

ELETTRICO					
COTTURA	Statico	Tempo	Bilanciamento	Vapore	Valvola
	260°C	18 minuti	Cielo 40 - Platea 40	5 secondi	aperta gli ultimi 4 minuti
	VENTILATO				
	T°	Tempo	Ventola	Vapore	Valvola
	240°C	22 minuti	4,0	20% - oppure 5 secondi	aperta gli ultimi 4 minuti