



marche

CACCIANNANZ

Dal dialetto ascolano “Cacciannanz” significa “caccia innanzi”. È una focaccia tipica della provincia di Ascoli Piceno il cui nome deriva dalla sua antica funzione, ovvero quella di testare la temperatura del forno prima di cuocere il pane per non rischiare di bruciarlo.

Ingredienti

DOSI PER 9 PEZZI

BIGA

3000 g farina tipo 0 W 330
1350 g acqua (45%)
24 g lievito di birra fresco (0,8%)

IMPASTO FINALE

2000 g farina tipo 0 W 220
2400 g acqua (75% idratazione finale sul totale della farina)
100 g sale (2% sul totale della farina)
10 g lievito di birra fresco (0,5% sulla farina di rinfresco)
30 g malto (1% sulla farina della biga)

SOLITAMENTE QUESTA FOCACCIA SI MANGIA CALDA, CON PROSCIUTTO CRUDO E UN BICCHIERE DI VINO

Procedimento

BIGA

Aggiungi il lievito all'acqua e miscela per un minuto. Inserisci nella farina e miscela tutto per 3 minuti facendo attenzione a non formare l'impasto. Lascia fermentare per 16 ore a 16°C.

IMPASTO FINALE

Impasta la farina con 1800 g di acqua della ricetta per circa 5 minuti, dopodiché ferma la macchina e lascia in autolisi per 30 minuti. Ricomincia a impastare aggiungendo la biga, il malto, il lievito di birra e una parte di acqua rimanente. A metà impastamento inserisci il sale e dopo 2 minuti passa in seconda velocità finendo di versare poco alla volta l'acqua rimasta e infine l'olio. Temperatura finale impasto: 24°-26°C.

FINITURA E COTTURA

Lascia puntare per 60 minuti fino al raddoppio, poi spezza, forma i panetti dal peso desiderato e lasciali lievitare all'interno di contenitori coperti per 90 minuti a circa 25°C. Infine stendi su una pala infarinata e condisci con aglio vestito, rosmarino fresco, sale e olio extravergine vergine d'oliva. Inforna a 250°C per circa 15 minuti.





