

*I gioielli gastronomici Dolci Terre di Novi*

*Prodotto agroalimentare tradizionale riconosciuto dalla regione Piemonte*

*Categoria: Paste fresche e prodotti della panetteria*

*Nome del prodotto: Focaccia Novese*

*Caratteristiche:*

La Focaccia Novese è prodotta unicamente dai panettieri con licenza di panificazione sulla base di un'antica ricetta che si è tramandata nel tempo. La Focaccia Novese all'atto di vendita ha le seguenti caratteristiche: pezzatura della lamella 1 kg. circa; spessore della lamella 1 cm. circa, colore della crosta dorato; aroma del pane casereccio; umidità massima 25%.

*Metodiche di lavorazione:*

L'impasto viene fatto immediatamente prima della cottura. Dosi: 1 kg. di farina di grano tenero 00, 0,550 kg. di acqua, 50 gr. olio extra vergine di oliva, 40 gr. strutto commestibile, 25/50 gr. di lievito compresso selezionato, 20 gr. di sale, 10 gr. di estratto di malto. Dopo una prima lievitazione riposo di 15 minuti quindi piegatura dell'impasto e seconda lievitazione riposo di ulteriori 15 minuti. Appena la pasta si rende elastica stirare con garbo nella teglia e ungere la superficie. Far riposare per 15 minuti, oliare ulteriormente e spruzzare di acqua e sale la pasta spianata adattare la pasta lasciando alveoli con la pressione dei polpastrelli senza bucare la lamella. Dopo 20/30 minuti cuocere in forno a temperatura di 230° per 18/20 minuti pennellare con olio crudo appena sfornata.

*Focaccia*

*Lone di produzione:*

Comuni del novese e dell'ovadese in provincia di Alessandria

