

## NUVOLA GRANDE QUADRA



<b>CODICE</b>	95017
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Friuli Venezia Giulia
<b>PESO</b>	270 g al pezzo

Focaccia leggera, grazie a una seconda lievitazione di oltre 20 ore su teglino

<b>DESCRIZIONE</b>	Focaccia a lunga lievitazione realizzata con farine di tipo "1", farro proveniente dal Friuli Venezia Giulia, grano duro proveniente dalla Puglia, grano tenero e lievito madre
<b>ASPETTO</b>	Focaccia rettangolare delle dimensioni di 22x17cm, dall'alveolatura fitta e regolare, con un buon spessore che la rende adatta a svariate farciture
<b>SAPORE</b>	Estremamente soffice, come suggerito dal nome, ma con una piacevole croccantezza e un buon sapore di grano
<b>PRODUTTORE</b>	PANIFICIO FOLLADOR - Prata di Pordenone (PN)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	L'attenzione di Antonio Follador nella scelta delle materie prime, la sua trasparenza nel raccontarle, assieme all'esperienza consolidata nel food service sono gli elementi che ci hanno convinto ad abbracciare questo progetto
<b>CURIOSITÀ</b>	L'impasto, dopo la prima lievitazione, viene steso a mano in teglino e lasciato lievitare ulteriormente oltre 20 ore
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Prodotto parzialmente cotto, da rigenerare in forno preriscaldato a 200°C per circa 6 minuti, meglio se con pietra refrattaria o in forno ventilato a 200-220 gradi utilizzando la griglia e non la teglia. Per ottenere un prodotto più croccante alla masticazione prolungare di 1 minuto la rigenerazione in forno. Una volta tolto dal forno, lasciarlo riposare per 1-2 minuti, quindi tagliare e aprire così da far evaporare l'umidità, infine farcire. Provatela per un club sandwich fuori dagli schemi!