



SFIZIO CROCK 10

Un mix versatile per pizza e focaccia facilmente abbinabile ad altri ingredienti. Concentrato al 50% permette di personalizzare l'impasto a piacere, aggiungendo altri mix IRCA o altre farine. Pronto all'uso, non necessita di pre-impasto, per risultati costanti e garantiti nel tempo. Grazie alla lunga lievitazione il prodotto rimane croccante a lungo e può essere consumato anche freddo.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01080463

CLAIM

MODALITÀ D'USO

Focaccia Romana Sfizio Crock

INGREDIENTI

Sfizio Crock _____ g 1.000
Farina di grano tenero (media forza - 200/220 W) _____ g 1.000
Sale _____ g 30
Lievito _____ g 10
Olio extra vergine d'oliva _____ g 30
Acqua _____ g 1.400/1.500*

*la quantità d'acqua varia in base all'assorbimento della farina utilizzata

TEMPERATURE E TEMPI

Tempo d'impasto: 4 minuti in 1° velocità

8-10 minuti in 2° velocità

Temperatura impasto: 25-26°C

Puntatura: 60 minuti a 25-26°C

Spezzatura: g 800/900

Maturazione: 16 ore a 5°C

Rinvenimento: 60 minuti a 24-25°C

Lievitazione finale: 120 minuti a 28°C

Cottura: 9 minuti a 260-270°C con vapore iniziale

PROCEDIMENTO

Modalità di impasto (impastatrice a spirale): impastare gli ingredienti aggiungendo all'inizio

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



1 litro di acqua; dopo che l'impasto ha girato per 3/4 minuti in seconda velocità, inserire la rimanente acqua in 3 o 4 volte facendo attenzione che venga completamente assorbita prima di ogni aggiunta. Porre l'impasto in un contenitore cosparso di olio e lasciarlo puntare 60 minuti a 25°C. Capovolgere il contenitore sul tavolo ben infarinato e spezzare. Formare i pastoni ripiegandoli e dandogli una forma ovale. Porre i pezzi in cassette sovrapponibili cospargere di olio e porre a maturare a 5°C per 16 ore.

Estrarre dal frigo le cassette e lasciarle a temperatura ambiente (24-25°C) per 60 minuti, quindi porle a lievitare in cella a 28°C con il 75% di U.R per 120 minuti.

Deporre capovolto un pastone sul tavolo ben infarinato con semola di grano duro e cospargerne anche la superficie. Schiacciare con le dita per assottigliare ed allungare il pezzo. Porre la focaccia sulla pala d'infornamento eliminando la farina in eccesso, cospargere di olio extra vergine d'oliva e sale ed infornare. Cuocere per 9 minuti a 260/270°C.

Con Sfizio Crock è possibile personalizzare la vostra focaccia romana sostituendo la farina di grano tenero con semola rimacinata di grano duro o farina integrale, utilizzando la stessa ricetta, oppure con uno dei nostri preparati per panificazione, quali Korn Fit, Curcubread, Vitamais, Gran Rustico e Gran Mediterraneo, aggiungendo 10g di sale anziché 30g.

PROPOSTE DI FARCITURE

- Base farina di grano tenero – pomodoro pelato a dadi, prosciutto crudo, mozzarella di bufala, olio extravergine d'oliva, basilico fresco. A freddo.

- Base farina integrale – speck, formaggio di malga o taleggio, funghi trifolati. A freddo.

- Base semola di grano duro – mozzarella (fusa), mortadella, emmenthal, olio al pistacchio.

- Base Korn Fit – pomodoro pelato a dadi, bresaola, caprino, rucola. A freddo.

- Base Curcubread – mozzarella (fusa), prosciutto cotto, pomodorini confit.

- Base Vitamais – mozzarella (fusa), gorgonzola, gherigli di noci, erba cipollina.

Base Gran Rustico – mozzarella (fusa), verdure grigliate, glassa di aceto balsamico.

Base Gran Mediterraneo – stracchino, carpaccio di spada, cipolle caramellate.

Per le farciture "a freddo" procedere con la cottura della base nelle modalità indicate, lasciare intiepidire e poi farcire, senza ulteriori passaggi in forno.

Per le altre farciture procedere con la cottura della base, appena sfornata cospargerne la superficie con mozzarella e rimettere in forno per 1 minuto per farla sciogliere. Sfornare e procedere con la farcitura con gli altri ingredienti.

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per pizze.