



## FOCACCIA ROMANA DOPPIO STRATO (SFIZIO CROCK)

### STEP 1

#### INGREDIENTI

SFIZIO CROCK	g 1000
FARINA DI GRANO TENERO - (MEDIA FORZA - 200/220 W)	g 1000
SALE	g 30
LIEVITO	g 30
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	g 30
ACQUA - *LA QUANTITÀ D'ACQUA VARIA IN BASE ALL'ASSORBIMENTO DELLA FARINA UTILIZZATA	g 1400/1500

#### PREPARAZIONE

##### Temperature e tempi

Tempo d'impasto: 16 minuti circa

Temperatura impasto: 26°C

Puntatura: 45 minuti a 25°C

Spezzatura: g 400/450

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 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 45 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 cosparse di olio e porre a lievitare a 28°C per 2 ore.

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 e spargere uniformemente di olio extra vergine d'oliva, sovrapporre un'altra focaccia già schiacciata ed infornare. Cuocere per 9 minuti a 260/270°C fino al raggiungimento di un colore tendente al brunito.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Dopo pochi minuti, quando la focaccia è ancora calda, è possibile procedere alla farcitura della focaccia esercitando una delicata trazione per separare i due strati che risulteranno facilmente divisibili.

#### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Con Sfizio Crock è anche 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.