FOCACCIA & PIZZA 10

Preparato completo che consente la realizzazione di squisite focacce e pizze in teglia, specialità tipiche della tradizione italiana.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01080432

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

CONTAMINAZIONI

MODALITÀ D'USO

FOCACCIA CLASSICA IN TEGLIA

FOCACCIA & PIZZA g 1.000
acqua g 500
olio extra vergine d’oliva g 30-50
lievito g 30

PROCEDIMENTO: impastare per 12-14 minuti circa tutti gli ingredienti e comunque fino ad ottenere un impasto liscio. Protrarre comunque l’impasto sino ad ottenere una pasta ben elastica.
PUNTATURA: lasciar puntare i pezzi di pasta già pesati (g 1300-1400 per teglie da cm 60x40) direttamente sulle teglie già oliate per 15-20 minuti a 22-24°C.
FORMELLATURA: schiacciare la pasta uniformemente sulle teglie.
LIEVITAZIONE: porre in cella di lievitazione a 30°C con umidità relativa dell’80% circa.
COTTURA: prima d’infornare schiacciare nuovamente con le dita, cospargere abbondantemente con olio d’oliva, salare e, a piacere, decorare con pomodorini, cipolle affettate, patate lessate affettate, carciofi, peperoni, rosmarino ecc.
Cuocere a 220-230°C circa per 10 minuti.

Informazioni dettagliate sulle diverse modalità di impiego sono riportate all'interno del sito web www.irca.eu.

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per focacce e pizze.