

SFIZIO CROCK

BAKERY SFIZIO CROCK

Special pizza & focaccia powdered mix, easy to combine with other ingredients. 50% concentrate, it allows you to personalize your own dough by adding other IRCA mix or flours of your choosing. Ready-to-use, it doesn't need a first dough and will please you with guaranteed results over time. Due to the long rising time, your products will be characterized by a long-lasting texture and perfect to be consumed even without heating.

Included dried sourdough will enhance flavour, aroma and digestibility. The mix can be used in two different ways: according to the traditional recipe, the dough needs to rest in the fridge for a leavening time of 16/20 hours, as an alternative, you can follow the quick method, with a 2-3 hour rise in the dough proofer. Both produce outstanding results. In order to improve production efficiency, you can freeze your products after pre-baking, otherwise you can just store it room temperature as well. Great adaptability to any available equipment (refrigerator, dough proofer, retarder-proofer, etc.).



MODALITÀ D'USO



Pizza



Focaccia

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080463

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges

Cross-contaminations



Soja



Milch



Senf

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.



Semi

INFO

Advantages

Mit getrocknetem Sauerteig für mehr Geschmack, Aroma und Bekömmlichkeit. Die Mischung eignet sich für zwei Zubereitungsmethoden: traditionelles Rezept mit 16-20 Stunden Gärung im Kühlschrank oder Schnellrezept mit 2-3 Stunden Gärung im Gärschrank. Beide Methoden liefern hervorragende Ergebnisse. Die Produktion kann durch Einfrieren des Produkts nach dem Vorkochen optimiert werden. Alternativ kann es auch bei Raumtemperatur gelagert werden. Maximale Anpassungsfähigkeit an die verschiedenen verfügbaren Geräte.

Details

Eine vielseitige Mischung für Pizza und Focaccia, die sich leicht mit anderen Zutaten kombinieren lässt. Mit einer Konzentration von 50 % kann der Teig nach Belieben angepasst werden, indem andere IRCA-Mischungen oder andere Mehlsorten hinzugefügt werden. Gebrauchsfertig, keine Vorteigbereitung erforderlich, für gleichbleibende und garantierte Ergebnisse. Dank der langen Gärzeit bleibt das Produkt lange knusprig und kann auch kalt verzehrt werden.

Beschreibung

Spezielles Präparat für die Herstellung von „Romana“-Pizza.

Denomination

Halbfertigprodukt für Pizzas.

Directions for use

Römische Focaccia Sfizio Crock

ZUTATEN

Sfizio Crock_____ 1.000 g

Weichweizenmehl (mittlere Stärke – 200/220 W)___ 1.000 g

Salz_____ 30 g

Hefe_____ 10 g

Natives Olivenöl extra_____ 30 g

*Die Wassermenge variiert je nach Wasseraufnahmefähigkeit des verwendeten Mehls.

TEMPERATUREN UND ZEITEN

Knetzeit: 4 Minuten auf Stufe 1

8-10 Minuten auf Stufe 2

Teigtemperatur: 25-26°C

Ruhezeit: 60 Minuten bei 25-26 °C

Teigteilung: 800/900 g

Reifung: 16 Stunden bei 5 °C

Erneuerung: 60 Minuten bei 24-25 °C

Endgärung: 120 Minuten bei 28 °C

Backen: 9 Minuten bei 260-270 °C mit anfänglichem Dampf

ZUBEREITUNG:

Knetverfahren (Spiralkneter): Die Zutaten kneten und zu Beginn 1 Liter Wasser hinzufügen; nachdem der Teig 3-4 Minuten lang auf der zweiten Stufe geknetet wurde, das restliche Wasser in 3 oder 4 Portionen hinzufügen und darauf achten, dass es vor jeder weiteren Zugabe vollständig aufgenommen wird. Den Teig in eine mit Öl bestrichene Schüssel geben und 60 Minuten bei 25 °C gehen lassen. Die Schüssel auf einen gut bemehlten Drehtisch stürzen und den Teig teilen. Die Teigstücke formen, indem man sie zusammenfaltet und ihnen eine ovale Form gibt. Die Teigstücke in mit Öl bestrichene stapelbare Kisten legen und 16 Stunden lang bei 5 °C reifen lassen.

Die Kisten aus dem Kühlschrank nehmen und 60 Minuten bei Raumtemperatur (24-25 °C) stehen lassen, dann 120 Minuten bei 28 °C und 75 % relativer Luftfeuchtigkeit gehen lassen.

Einen Teigling kopfüber auf einen mit Hartweizengrieß bestäubten Drehtisch legen und auch die Oberfläche damit bestäuben. Mit den Fingern flach drücken, um das Werkstück zu verdünnen und zu verlängern. Die Focaccia auf den Pizzaschieber legen, überschüssiges Mehl entfernen, mit nativem Olivenöl extra und Salz bestreuen und backen. Bei



Extraordinary
made simple.

260-270 °C 9 Minuten backen.

Mit Sfizio Crock können Sie Ihre römische Focaccia individuell gestalten, indem Sie das Weizenmehl durch Hartweizenmehl oder Vollkornmehl ersetzen, wobei Sie das gleiche Rezept verwenden, oder indem Sie eine unserer Backmischungen wie Korn Fit, Curcubread, Vitamais, Gran Rustico und Gran Mediterraneo verwenden und 10 g Salz anstelle von 30 g hinzufügen.

VORSCHLÄGE FÜR PIZZA-BELÄGE

- Weizenmehlboden – gewürfelte geschälte Tomaten, Rohschinken, Büffelmozzarella, natives Olivenöl extra, frisches Basilikum. Kalt servieren.

- Vollkornmehlboden – Speck, Almkäse oder Taleggio, sautierte Pilze. Kalt servieren.

-Basis aus Hartweizengrieß – Mozzarella (geschmolzen), Mortadella, Emmentaler, Pistazienöl.

-Korn Fit-Boden – gewürfelte geschälte Tomaten, Bresaola, Ziegenkäse, Rucola. Kalt servieren.

-Basis aus Curcubread – Mozzarella (geschmolzen), gekochter Schinken, Tomatenconfit.

-Basis Vitamais – Mozzarella (geschmolzen), Gorgonzola, Walnusskerne, Schnittlauch.

Basis Gran Rustico – Mozzarella (geschmolzen), gegrilltes Gemüse, Balsamico-Glasur.

Basis Gran Mediterraneo – Stracchino, Schwertfisch-Carpaccio, karamellisierte Zwiebeln.

Für die „kalten“ Beläge den Boden wie angegeben backen, abkühlen lassen und dann belegen, ohne ihn erneut in den Ofen zu schieben.

Für die anderen Beläge den Boden backen, sofort nach dem Backen mit Mozzarella belegen und für 1 Minute zurück in den Ofen schieben, damit der Käse schmilzt. Aus dem Ofen nehmen und mit den anderen Zutaten belegen.



Extraordinary
made simple.