

# SFIZIO CROCK

PANADERÍA

SFIZIO CROCK

Mezcla especial en polvo para pizza y focaccia, fácil de combinar con otros ingredientes. Con un 50 % de concentración, te permite personalizar tu masa añadiendo otras mezclas IRCA o harinas de tu elección. Lista para usar, no requiere masa madre y te garantiza resultados perfectos a lo largo del tiempo. Gracias a su largo tiempo de fermentación, tus productos tendrán una textura duradera y estarán listos para consumir incluso sin calentar.

La masa madre seca incluida realzará el sabor, el aroma y la digestibilidad. La mezcla se puede utilizar de dos maneras: según la receta tradicional, la masa necesita reposar en el frigorífico durante 16-20 horas para su fermentación; alternatively, se puede seguir el método rápido, con una fermentación de 2-3 horas en la cámara de fermentación. Ambos métodos ofrecen resultados excelentes. Para optimizar la producción, se pueden congelar los productos tras el precocido; de lo contrario, también se pueden almacenar a temperatura ambiente. Gran adaptabilidad a cualquier equipo disponible (refrigerador, cámara de fermentación, cámara de fermentación controlada, etc.).



## MODALITÀ D'USO



Pizza



Focaccia

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080463

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales

Cross-contaminations



La



Leche



Senape

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.



## INFO

### Advantages

Con masa madre deshidratada para mayor sabor, aroma y digestibilidad. La mezcla se presta a dos métodos de elaboración: receta tradicional con fermentación de 16/20 horas en el refrigerador o receta rápida con fermentación de 2/3 horas en la cámara de fermentación. Ambos dan muy buenos resultados. Es posible optimizar la producción ultracongelando el producto después de la precocción. Alternativamente, también es posible conservar la mezcla en el ambiente. Máxima adaptabilidad a los diferentes equipos disponibles.

### Detalles

Una mezcla versátil para pizza y focaccia que se puede combinar fácilmente con otros ingredientes. Concentrado al 50 %, permite personalizar la masa al gusto, añadiendo otras mezclas IRCA u otras harinas. Listo para usar, no requiere mezcla previa, para obtener resultados constantes y garantizados a lo largo del tiempo. Gracias a la larga fermentación, el producto permanece crujiente durante mucho tiempo y también se puede consumir frío.

### Descripción

preparado específico para la producción de pizzas tipo «Romana».

### Denomination

semielaborado para pizzas.

### Directions for use

Focaccia romana Sfizio Crock

#### INGREDIENTES

Sfizio Crock	1000 g
Harina de trigo blando (fuerza media - 200/220 W)	1000 g
Sale	30 g
Levadura	10 g
Aceite de oliva virgen extra	30 g
Agua	1400-1500 g*

\*la cantidad de agua varía en función de la absorción de la harina utilizada

#### TEMPERATURAS Y TIEMPOS

Tiempo de amasado: 4 minutos en 1.ª velocidad

8-10 minutos en 2.ª velocidad

Temperatura de la masa: 25-26 °C

Punteado: 60 minutos a 25-26 °C

División: 800/900 g

Maduración: 16 horas a 5 °C

Regeneración: 60 minutos a 24-25 °C

Fermentación final: 120 minutos a 28 °C

Cocción: 9 minutos a 260-270 °C con vapor inicial

#### PROCEDIMIENTO

Modo de amasado (amasadora en espiral): amasar los ingredientes añadiendo al principio 1 l de agua; después de que el amasado haya girado durante 3/4 minutos en segunda velocidad, introducir el agua restante en 3 o 4 veces asegurándose de que se absorba completamente antes de cada adición. Colocar el amasado en un recipiente espolvoreado con aceite y dejar que se aplique durante 60 minutos a 25 °C. Voltear el recipiente sobre la mesa bien enharinada y dividir. Formar los compuestos plegándolos y dándoles forma ovalada. Colocar los bollos en cajones superponibles aceitados y dejar que maduren a 5 °C durante 16 horas.

Retirar los cajones del refrigerador y dejarlas a temperatura ambiente (24-25 °C) durante 60 minutos, luego dejarlas fermentar en la cámara a 28 °C con un 75 % de humedad relativa durante 120 minutos.

Colocar boca abajo un compuesto sobre la mesa bien enharinada con sémola de trigo duro y espolvorear también la superficie. Aplastar con los dedos para afinar y estirar la pieza. Colocar la focaccia sobre la pala de horneado eliminando el exceso de harina, espolvorear con aceite de oliva virgen extra y sal y hornear. Cocinar durante 9 minutos a 260/270 °C.

Con Sfizio Crock se puede personalizar la focaccia romana sustituyendo la harina de trigo blando por sémola remolturnada de trigo duro o harina integral, utilizando la misma receta, o con uno de nuestros preparados para panadería, como Korn Fit, Curcubread, Vitamais, Gran Rustico y Gran Mediterraneo, añadiendo 10 g de sal en lugar de 30 g.

#### PROPUESTAS DE RELLENO

- Base de harina de trigo blando; tomate pelado en dados, jamón crudo, mozzarella de búfala, aceite de oliva virgen extra, albahaca fresca. En frío.

-Base de harina integral;? speck, queso de pasto alpino o taleggio, champiñones salteados. En frío.

-Base de sémola de trigo duro;? mozzarella (derretida), mortadela, emmenthal, aceite de pistacho.

-Base de Korn Fit; tomate pelado en dados, bresaola, caprino, rúcula. En frío.

-Base de Curcubread;? mozzarella (derretida), jamón cocido, tomatitos confitados.

-Base de Vitamais; mozzarella (derretida), gorgonzola, nueces, cebollino.

Base de Gran Rustico;? mozzarella (derretida), verduras a la parrilla, glaseado de vinagre balsámico.

Base de Gran Mediterraneo;? stracchino, carpaccio de pez espada, cebollas caramelizadas.

Para los rellenos «en frío», proceder a cocinar la base de la manera indicada, dejar que se enfríe y luego rellenar, sin más pasos en el horno.

Para los demás rellenos, cocinar la base, recién horneada, espolvorear la superficie con mozzarella y volver a colocar en el horno durante 1 minuto para que se derrita. Retirar del horno y proceder al relleno con los demás ingredientes.



Extraordinary  
made simple.