FOCACCIA & PIZZA

PANADERÍA OTRAS MEZCLAS PARA PANADERÍA

Mezcla completa para masa de pizza, ideal para preparar deliciosas pizzas de masa gruesa y focaccia al estilo de la tradición culinaria italiana.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or contact our team.
No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080432

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

Cereales

Cross-contaminations

La

Extraordinary made simple.

Leche

Senape

Semi

INFO

Descripción
preparado específico para la producción de focaccias y pizzas en bandeja.

Denomination
semielaborado para focaccias y pizzas.

Directions for use
FOCACCIA CLÁSICA EN BANDEJA
FOCACCIA & PIZZA 1000 g
agua 500 g
aceite de oliva virgen extra 30-50 g
levadura 30 g
PROCEDIMIENTO: amasar durante unos 12-14 minutos todos los ingredientes y, en cualquier caso, hasta obtener una masa lisa. En cualquier caso, prolongar el amasado hasta obtener una masa bien elástica.
PUNTEADO: dejar puntear los trozos de masa ya pesadas (1300-1400 g para bandejas de 60x40 cm) directamente sobre las bandejas ya engrasadas durante 15-20 minutos a 22-24 °C.
FORMADO: aplastar la masa uniformemente sobre las bandejas.
FERMENTACIÓN: colocar en la cámara de fermentación a 30 °C con humedad relativa de aproximadamente el 80 %.
COCCIÓN: antes de hornear, aplastar de nuevo con los dedos, espolvorear abundantemente con aceite de oliva, salar y, al gusto, decorar con tomates cherry, cebollas en rodajas, patatas cocidas en rodajas, alcachofas, pimientos, romero, etc.
Cocinar a unos 220-230 °C durante 10 minutos.
En el sitio web www.irca.eu se encontrará información detallada sobre los diferentes métodos de uso.