

FOCACCIA ET PIZZA

BOULANGERIE

AUTRES PRÉPARATIONS POUR BOULANGERIE

Préparation complète pour pâte à pizza, idéale pour réaliser de délicieuses pizzas à pâte épaisse et des focaccias issues de la tradition culinaire italienne.



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



Céréales

Cross-contaminations



Soja



Lait



Moutarde



Graines

INFO

Description

préparation spécifique pour la production de focaccias et de pizzas sur plaque.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

Produit semi-fini pour les fougasses et les pizzas.

Directions for use

FOCACCIA CLASSIQUE SUR PLAQUE

FOCACCIA & PIZZA 1 000 g

eau 500 g

huile d'olive extra vierge 30-50 g

levure 30 g

PROCÉDURE : pétrir tous les ingrédients pendant environ 12-14 minutes et en tout cas jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Dans tous les cas, prolonger le pétrissage jusqu'à obtenir une pâte bien élastique.

POINTAGE : laisser pointer les pâtes déjà pesées (1300-1400 g pour les plaques de 60x40 cm) directement sur les plaques déjà huilées pendant 15-20 minutes à 22-24°C.

FAÇONNAGE : aplatir la pâte uniformément sur les plaques.

LEVAGE : placer dans la cellule de levage à 30 °C avec une humidité relative d'environ 80 %.

CUISSON : avant la cuisson, aplatir à nouveau avec les doigts, badigeonner généreusement d'huile d'olive, saler et, au goût, décorer avec des tomates cerises, des oignons en tranches, des pommes de terre bouillies en tranches, des artichauts, des poivrons, du romarin, etc.

Cuire à 220-230°C environ pendant 10 minutes.

Des informations détaillées sur les différentes modalités d'utilisation sont disponibles sur le site Web www.irca.eu.



Extraordinary
made simple.