



SFIZIO CROCK

PANIFICAZIONE SFIZIO CROCK

Un mix versatile per pizza e focaccia facilmente abbinabile ad altri ingredienti. Concentrato al 50% permette di personalizzare l'impasto a piacere, aggiungendo altri mix IRCA o altre farine. Pronto all'uso, non necessita di pre-impasto, per risultati costanti e garantiti nel tempo. Grazie alla lunga lievitazione il prodotto rimane croccante a lungo e può essere consumato anche freddo.

Con lievito madre essiccato per maggiore gusto, aroma e digeribilità. Il mix si presta a due metodi di lavorazione: ricetta tradizionale con fermentazione di 16/20 ore in frigo oppure ricetta rapida con lievitazione di 2/3 ore in cella di lievitazione. Entrambi restituiscono ottimi risultati. È possibile ottimizzare la produzione surgelando il prodotto dopo la precottura. In alternativa, è ugualmente possibile conservare in ambiente. Massima adattabilità alle differenti attrezzature disponibili.

Dettagli prodotto

COD 000039

Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



grano tenero, grano duro

Cross contaminazioni



Soia



Latte



Senape



Semi

Modalità d'uso



Pizza



Focaccia