

FOCACCIA & PIZZA

PANIFICAZIONE

ALTRI MIX PER PANIFICAZIONE

Preparato completo che consente la realizzazione di squisite focacce e pizze in teglia, specialità tipiche della tradizione italiana.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080432

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali

Cross contaminazioni



Soia



Latte



Senape



Semi

INFO

Descrizione

preparato specifico per la produzione di focacce e pizze in teglia.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denominazione

semilavorato per focacce e pizze.

Modalità d'uso

FOCACCIA CLASSICA IN TEGLIA

FOCACCIA & PIZZA g 1.000

acqua g 500

olio extra vergine d'oliva g 30-50

lievito g 30

PROCEDIMENTO: impastare per 12-14 minuti circa tutti gli ingredienti e comunque fino ad ottenere un impasto liscio. Protrarre comunque l'impasto sino ad ottenere una pasta ben elastica.

PUNTATURA: lasciar puntare i pezzi di pasta già pesati (g 1300-1400 per teglie da cm 60x40) direttamente sulle teglie già oliate per 15-20 minuti a 22-24°C.

FORMELLATURA: schiacciare la pasta uniformemente sulle teglie.

LIEVITAZIONE: porre in cella di lievitazione a 30°C con umidità relativa dell'80% circa.

COTTURA: prima d'infornare schiacciare nuovamente con le dita, cospargere abbondantemente con olio d'oliva, salare e, a piacere, decorare con pomodorini, cipolle affettate, patate lessate affettate, carciofi, peperoni, rosmarino ecc. Cuocere a 220-230°C circa per 10 minuti.

Informazioni dettagliate sulle diverse modalità di impiego sono riportate all'interno del sito web www.irca.eu.



Extraordinary
made simple.