SCHIACCIATA TOSCANA (SFIZIO CROCK)

STEP 1

INGREDIENTI

SFIZIO CROCK	g 1000
FARINA DI GRANO TENERO - (MEDIA FORZA - 200/220 W)	g 1000
LIEVITO	g 20
ACQUA - *LA QUANTITÀ D'ACQUA VARIA IN BASE ALL'ASSORBIMENTO DELLA FARINA UTILIZZATA	g 1300/1400

PREPARAZIONE

Temperature e tempi

Tempo d'impasto: 16 minuti circa

Temperatura impasto: 26°C

Puntatura: 45 minuti a 25°C

Spezzatura: g 400/900

Lievitazione finale: 180/210 minuti a temperatura ambiente

Cottura: 13/15 minuti a 250°C

Procedimento

Modalità di impasto (impastatrice a spirale): impastare gli ingredienti aggiungendo all'inizio 1 litro di acqua; dopo che l'impasto ha girato per 3/4 minuti in seconda velocità, inserire la rimanente acqua in 2 o 3 volte facendo attenzione che venga completamente assorbita prima di ogni aggiunta.

Porre l'impasto in un contenitore cosparso di olio e lasciarlo puntare 45 minuti a 25°C. Capovolgere il contenitore sul tavolo ben infarinato e spezzare. Formare i pastoni ripiegandoli e dandogli una forma ovale. Porre i pezzi su tavole con un telo infarinato e porre a lievitare a temperatura ambiente per 3/3,5 ore senza coprire. La schiacciata toscana è caratterizzata dalla superficie ruvida e screpolata; durante la lievitazione è quindi necessario fare formare la "pelle" sulla superficie prima della cottura.

Schiacciare irregolarmente i pezzi e disporli su pala o telai di infornamento, spennellare con abbondante olio extra vergine d'oliva e sale grosso la superficie e cuocere per 15 minuti a 250°C.

Appena sfornate spennellare con un velo di olio extra vergine d'oliva.

Per una gestione della produzione più flessibile è possibile procedere con la precottura delle schiacciate osservando la seguente modalità: cuocere a 250°C per 11/12 minuti, lasciare raffreddare, confezionare le basi in contenitori o sacchetti di plastica per mantenerne l'umidità e conservare in frigorifero per massimo 3 giorni.

Al fabbisogno, infornare a 260°C per 3/4 minuti fino al raggiungimento di un colore tendente al brunito.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Con Sfizio Crock è possibile personalizzare la vostra schiacciata toscana sostituendo la farina di grano tenero con semola rimacinata di grano duro o farina integrale, utilizzando la stessa ricetta, oppure con uno dei nostri preparati per panificazione, quali Korn Fit, Curcubread, Vitamais, Gran Rustico, Gran Mediterraneo ecc.