

Cod. articolo: 01080463 **SFIZIO CROCK 10**

Stato: Approvata da RAQ in data 15/04/2019

Descrizione

preparato specifico per la produzione di pizze tipo "Romana".

Denominazione

semilavorato per pizze.

Ingredienti

farina di FRUMENTO TIPO 1 , farina di FRUMENTO TIPO 2, semola rimacinata di GRANO DURO , sale, pasta acida essiccata (FRUMENTO), farina di malto di FRUMENTO , enzimi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

Il prodotto può contenere SOIA, LATTE E SESAMO.

Modalità di conservazione

in ambiente asciutto e fresco (20°C max.), nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche per almeno 12 mesi.

Confezione

sacchi di carta multistrato con interno in polietene per alimenti da 10 kg netti.

Cod. articolo: 01080463 **SFIZIO CROCK 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 15/04/2019

Modalità d'uso

Focaccia Romana Sfizio Crock

INGREDIENTI

Sfizio Crock	g 1.000
Farina di grano tenero (media forza - 200/220 W)	g 1.000
Sale	g 30
Lievito	g 10
Olio extra vergine d'oliva	g 30
Acqua	g 1.400/1.500*

*la quantità d'acqua varia in base all'assorbimento della farina utilizzata

TEMPERATURE E TEMPI

Tempo d'impasto: 16 minuti circa
Temperatura impasto: 25-26°C
Puntatura: 60 minuti a 25-26°C
Spezzatura: g 800/900
Maturazione: 16 ore a 5°C
Rinvenimento: 60 minuti a 24-25°C
Lievitazione finale: 120 minuti a 28°C
Cottura: 9 minuti a 260-270°C con vapore iniziale

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 3 o 4 volte facendo attenzione che venga completamente assorbita prima di ogni aggiunta. Porre l'impasto in un contenitore cosperso di olio e lasciarlo puntare 60 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 in cassette sovrapponibili cosparse di olio e porre a maturare a 5°C per 16 ore.

Estrarre dal frigo le cassette e lasciarle a temperatura ambiente (24-25°C) per 60 minuti, quindi porle a lievitare in cella a 28°C con il 75% di U.R per 120 minuti.

Deporre capovolto un pastone sul tavolo ben infarinato con semola di grano duro e cospargerne anche la superficie. Schiacciare con le dita per assottigliare ed allungare il pezzo. Porre la focaccia sulla pala d'infornamento eliminando la farina in eccesso, cospargere di olio extra vergine d'oliva e sale ed infornare. Cuocere per 9 minuti a 260/270°C.

Con Sfizio Crock è possibile personalizzare la vostra focaccia romana 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 e Gran Mediterraneo, aggiungendo 10g di sale anziché 30g.

PROPOSTE DI FARCITURE

- Base farina di grano tenero □ pomodoro pelato a dadi, prosciutto crudo, mozzarella di bufala, olio extravergine d'oliva, basilico fresco. A freddo.

- Base farina integrale □ speck, formaggio di malga o taleggio, funghi trifolati. A freddo.

- Base semola di grano duro □ mozzarella (fusa), mortadella, emmenthal, olio al pistacchio.

- Base Korn Fit □ pomodoro pelato a dadi, bresaola, caprino, rucola. A freddo.

- Base Curcubread □ mozzarella (fusa), prosciutto cotto, pomodorini confit.

- Base Vitamais □ mozzarella (fusa), gorgonzola, gherigli di noci, erba cipollina.

Base Gran Rustico □ mozzarella (fusa), verdure grigliate, glassa di aceto balsamico.

Base Gran Mediterraneo □ stracchino, carpaccio di spada, cipolle caramellate.

Per le farciture □a freddo□ procedere con la cottura della base nelle modalità indicate, lasciare intiepidire e poi farcire, senza ulteriori passaggi in forno.

Per le altre farciture procedere con la cottura della base, appena sfornata cospargerne la superficie con mozzarella e rimettere in forno per 1 minuto per farla sciogliere. Sfnare e procedere con la farcitura con gli altri ingredienti.

Cod. articolo: 01080463 **SFIZIO CROCK 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 15/04/2019

Proprietà nutrizionali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

Energia_____ 1418 kJ
334 kcal
Grassi_____ 1.4 g
di cui acidi grassi saturi_____ 0.3 g
Carboidrati_____ 66 g
di cui zuccheri_____ 1.5 g
Fibre_____ 3.9 g
Proteine_____ 12.5 g
Sale_____ 2 g

Allergeni

SECONDO QUANTO INDICATO NEL REG. (UE) 1169/2011:

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati_____ X (grano tenero, grano duro)
Crostacei e prodotti a base di crostacei_____
Uova e prodotti a base di uova_____
Pesce e prodotti a base di pesce_____
Arachidi e prodotti a base di arachidi_____
Soia e prodotti a base di soia_____ CC
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)_ CC
Frutta a guscio e prodotti derivati_____
Sedano e prodotti a base di sedano_____
Senape e prodotti a base di senape_____
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo_ CC
Anidride solforosa e solfiti in conc. sup a 10 mg/Kg_
Lupino e prodotti a base di lupino_____
Molluschi e prodotti a base di mollusco_____

X = presente; (ingrediente che lo contiene).

CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa.

Cod. articolo:	01080463	SFIZIO CROCK 10
Stato:	Approvata da RAQ in data 15/04/2019	

Dichiarazioni

Dichiarazione OGM

In base alla documentazione rilasciata dai fornitori di materie prime, il prodotto non contiene e non è costituito da OGM in conformità ai Regolamenti 1829/2003/CE - 1830/2003/CE relativi agli alimenti geneticamente modificati (tracciabilità ed etichettatura).

Dichiarazione HACCP

Questo prodotto è realizzato in conformità alle normative in vigore nel settore alimentare e nel rispetto delle norme igieniche stabilite dal Regolamento 852/2004/CE.

Dichiarazione Radiazioni Ionizzanti

Questo prodotto non subisce, in nessuna fase del processo produttivo, alcun trattamento con radiazioni ionizzanti.

Dichiarazione Materiali di Imballaggio

Gli imballi utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto con i prodotti alimentari in conformità alla legislazione comunitaria (Regolamento 1935/2004/CE - 1895/2005/CE - 2023/2006/CE - 10/2011/CE) e alla legislazione Italiana (Decreto Ministeriale 21/03/1973 - DPR 777/82) e successivi aggiornamenti e modifiche.

Rintracciabilità

La rintracciabilità del prodotto è svolta in conformità al Regolamento 178/2002/CE.