



FOCACCIA ROMANA DOPPIO STRATO (SFIZIO CROCK)

STEP 1

INGREDIENTI

SFIZIO CROCK	g 1000
FARINA DI GRANO TENERO - (MEDIA FORZA - 200/220 W)	g 1000
SALE	g 30
LIEVITO	g 30
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	g 30
ACQUA - *LA QUANTITÀ D'ACQUA VARIA IN BASE ALL'ASSORBIMENTO DELLA FARINA UTILIZZATA	g 1400/1500

PREPARAZIONE

Temperature e tempi

Tempo d'impasto: 16 minuti circa

Temperatura impasto: 26°C

Puntatura: 45 minuti a 25°C

Spezzatura: g 400/450

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 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 in cassette sovrapponibili cosparse di olio e porre a lievitare a 28°C per 2 ore.

Deporre capovolto un pastone sul tavolo ben infarinato con semola di grano duro e cospargere 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 uniformemente di olio extra vergine d'oliva, sovrapporre un'altra focaccia già schiacciata ed

infernare. Cuocere per 9 minuti a 260/270°C fino al raggiungimento di un colore tendente al brunito.

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo pochi minuti, quando la focaccia è ancora calda, è possibile procedere alla farcitura della focaccia esercitando una delicata trazione per separare i due strati che risulteranno facilmente divisibili.



RICETTA CREATA PER TE DA STEFANO PASSANNANTE

PASTICCIERE E PANIFICATORE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Con Sfizio Crock è anche 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.