PIZZA AL PIATTO (SFIZIO CROCK)

STEP 1

INGREDIENTI

SFIZIO CROCK	g 1000
FARINA DI GRANO TENERO - (MEDIA FORZA - 200/220 W)	g 1000
SALE	g 20
LIEVITO	g 10
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	g 40
ACQUA - *LA QUANTITÀ D'ACQUA VARIA IN BASE ALL'ASSORBIMENTO DELLA FARINA UTILIZZATA	g 1050/1100

PREPARAZIONE

Temperature e tempi

Tempo d'impasto: 11 minuti circa

Temperatura impasto: 26°C

Puntatura: 40 minuti a 25°C

Spezzatura: g 250

Lievitazione finale: 300 minuti a 20°C

Cottura: 3/4 minuti a 300°C

Procedimento

Modalità di impasto (impastatrice a spirale): impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Porre l'impasto sul tavolo, regolarizzarne la forma e lasciarlo puntare 40 minuti.

Spezzare e formare le palline, senza dare troppa forza. Porre i pezzi nelle cassette di plastica sovrapponibili e lasciare lievitare coperte per 5/6 ore a 20°

Prima della cottura, schiacciare le palline fino ad ottenere un disco di circa 28 cm di diametro, versare sulla superficie circa 60 g di salsa di pomodoro condita, mozzarella ed altri ingredienti a piacere. Porre la pizza sulla pala di infornamento ed infornare a 300°C (forno a piastra) per 3/4 minuti.

Per una gestione della produzione più flessibileè possibile procedere con la precottura delle pizze osservando la seguente modalità: cuocere con la sola salsa di pomodoro condita a 300°C per

2/3 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, distribuire sulla pizza 60 g di mozzarella a cubetti e gli altri ingredienti, infornare a 300°C per 2/3 minuti fino allo scioglimento della mozzarella.

RICETTA CREATA PER TE DA **STEFANO PASSANNANTE**

PASTICCIERE E PANIFICATORE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Con Sfizio Crock è anche possibile personalizzare la vostra pizza al piatto 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., aggiungendo 5 g di sale anziché 20 g.