PIZZA AL TRANCIO (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 40
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	g 40
ACQUA - *LA QUANTITÀ D'ACQUA VARIA IN BASE ALL'ASSORBIMENTO DELLA FARINA UTILIZZATA	g 1000/1100

PREPARAZIONE

Temperature e tempi

Tempo d'impasto: 11 minuti circa

Temperatura impasto: 26°C

Puntatura: 20 minuti a 25°C

Spezzatura: g 1100

Lievitazione finale: 60 minuti a 30°C

Cottura: 15 minuti a 250°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 20 minuti.

Spezzare e formare i pastoni ripiegandoli, dandogli una forma rettangolare, senza dare forza.

Lasciare riposare per 15 minuti. Stendere i pezzi, a mano o in sfogliatrice, disporli in una teglia 60x40 unta di olio extra vergine d'oliva e porre a lievitare a 30°C per 20 minuti.

Schiacciare con le dita per stendere ed allungare il pezzo fino ai bordi della teglia, bucare con un bucasfoglia e riporre a lievitare per 40 minuti a 30°C.

Prima della cottura, versare sulla superficie 600g di salsa di pomodoro condita a piacere, distribuirla su tutta la superficie ed infornare a 250°C (forno a piastra) per 15minuti.

Togliere dal forno, distribuire sulla pizza 350/400g di mozzarella a cubetti e rinfornare per farla

sciogliere per 2/3 minuti.

Per una gestione della produzione più flessibileè possibile procedere con la precottura delle pizze osservando la seguente modalità: cuocere a 250°C per 13/14 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 350/400g di mozzarella a cubetti, infornare a 250°C per 3/4 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 trancio 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 5g di sale anziché 20g.