



SFIZIO CROCK

Il mix ideale per pizze e focacce
leggere e croccanti

**Semplice
e pratico**

Personalizzabile

**con Lievito
madre**

irca

SINCE 1919

Perchè scegliere SFIZIO CROCK



Pack: sacchi da 10 kg - **Cod:** 01080463

Personalizza l'impasto con i nostri mix più gustosi



GRAN RUSTICO - Cod. 01080079

Con farina di grano integrale, farro, avena, semi di sesamo e girasole.

GRAN MEDITERRANEO - Cod. 01080190

Con capperi, olive, rosmarino ed origano per riscoprire i sapori più tipici della nostra penisola.

VITAMAIS EASY - Cod. 01080457

Con farina di mais, semi di girasole ed olio EVO per un risultato ricco e gustoso.

Focaccia Romana - Ricetta rapida

SFIZIO CROCK	g 1.000
Farina di grano tenero (media forza - 200/220 W)	g 1.000
Sale	g 30
Lievito	g 30
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

IMPASTO

- Tempo: 16 min circa
- Temperatura: 26°C

PROCEDIMENTO

- Unire gli ingredienti con 1 lt di acqua. Dopo che l'impasto ha girato 3-4 min con spirale a velocità 2, aggiungere la rimanente acqua gradualmente fino a completo assorbimento.

PUNTATURA & LIEVITAZIONE

- Far puntare l'impasto per 45 min a 25°C. Spezzare e formare pastoni da 800/900 gr di forma ovale.
- Far lievitare a 28°C per 2/3 ore.

LAVORAZIONE & COTTURA

- Schiacciare e allungare con le dita il singolo pezzo.
- Porre la focaccia sulla pala eliminando la farina in eccesso, cospargere di olio EVO, salare e infornare.
- Cuocere per 9 minuti a 260/270°C fino al raggiungimento di un colore tendente al brunito.



I suggerimenti degli Ambassador IRCA:

- ✓ Aggiungi acqua gradualmente per un lento assorbimento da parte dell'impasto, che garantisce una perfetta struttura e l'alveolatura disomogenea tipica della focaccia.
- ✓ Una volta formate le pezzature, prima della lievitazione, riponi le cassette con la parte chiusa rivolta verso l'alto così da trovare la parte liscia dell'impasto disponibile a vista al momento della farcitura.
- ✓ Lievitazione: puoi adattare l'impasto al ciclo di cella ferma-lievitazione.
- ✓ Cottura: puoi adattare i parametri di tempo e temperatura all'attrezzatura a disposizione e alle tue esigenze produttive.
- ✓ Non solo focaccia romana! Sperimenta SFIZIO CROCK anche per la focaccia genovese, per quella toscana e per la pizza tradizionale. Volta pagina e scopri la ricetta.



Stefano Passannante

Provato da Alessandro Raffi

Il campione raccomanda di farcire SFIZIO CROCK con gli ingredienti che gli hanno consentito di vincere il **campionato italiano di "Pizza in pala" nel 2019**

La farcitura vincente

Stracciatella di burrata

Carpaccio di tonno affumicato

Scorza di limone grattugiata

Emulsione di rucola



La pizza al trancio con SFIZIO CROCK

PER L'IMPASTO

SFIZIO CROCK	g 1.000
Farina di grano tenero (media forza - 200/220 W)	g 1.000
Sale	g 20
Lievito	g 40
Olio extra vergine d'oliva	g 40
Acqua	g 1.000/1.100*

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

PER LA FARCITURA

Salsa pomodoro	g 600
Mozzarella a cubetti	g 350/400

IMPASTO

- Tempo: 11 min circa
- Temperatura: 26°C

PUNTATURA & LIEVITAZIONE

- Impastare tutti gli ingredienti (impastatrice a spirale) fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.
- Lasciare puntare per 20 min. Spezzare e formare i pastoni e far riposare per 15 min. Porre a lievitare a 30°C per 20 min.

LAVORAZIONE & COTTURA

- Schiacciare e allungare con le dita il singolo pezzo, bucare e porre a lievitare a 30°C per 40 min.
- Versare la salsa di pomodoro condita a piacere e infornare a 250°C per 15 min.
- Togliere dal forno, disporre sulla superficie la mozzarella, infornare di nuovo per qualche minuto fino a scioglimento.



Scopri gli abbinamenti
consigliati e altre ricette
scansionando i QR Code:

Video
tutorial



Focaccia
genovese



Pizza al
piatto



Schiacciata
toscana

