

FOCACCIA ROMANA

FOCACCE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO

INGREDIENTI

SFIZIO CROCK	g 1.000
FARINA DI GRANO TENERO - MEDIA FORZA - 200/220W	g 1.000
SALE FINO	g 30
LIEVITO DI BIRRA	g 10
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	g 30
ACQUA - LA QUANTITÀ D'ACQUA VARIA IN BASE ALL'ASSORBIMENTO DELLA FARINA UTILIZZATA	g 1.400-1.500

PREPARAZIONE

Impastare gli ingredienti (impastatrice a spirale) aggiungendo all'inizio 2/3 dell'acqua.

Quando l'impasto avrà 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.

La durata dell'impasto sarà circa di 15-20 minuti.

Controllare che la temperatura della pasta sia di 25-26°C.

Porre l'impasto in un contenitore cosparso di olio e lasciarlo puntare 60 minuti a 25°C.

Capovolgere il contenitore sul tavolo ben infarinato e spezzare in pezzi da 800-900g.

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.

COMPOSIZIONE FINALE

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, sale ed infornare.

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

N.B. Per una gestione della produzione più flessibile è possibile procedere con la precottura delle basi osservando la seguente modalità: cuocere a 260-270°C per 6-7 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, infornare a 260°C per 3-4 minuti fino al raggiungimento di un colore tendente al brunito.

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. Sfornare e procedere con la farcitura con gli altri ingredienti.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Con SFIZIO CROCK è possibile personalizzare la 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.