



SCHIACCIATA TOSCANA (SFIZIO CROCK)

STEP 1

INGREDIENTI

SFIZIO CROCK	g 1000
FARINA DI GRANO TENERO - (MEDIA FORZA - 200/220 W)	g 1000
LIEVITO	g 20
ACQUA - *LA QUANTITÀ D'ACQUA VARIA IN BASE ALL'ASSORBIMENTO DELLA FARINA UTILIZZATA	g 1300/1400

PREPARAZIONE

Temperature e tempi

Tempo d'impasto: 16 minuti circa

Temperatura impasto: 26°C

Puntatura: 45 minuti a 25°C

Spezzatura: g 400/900

Lievitazione finale: 180/210 minuti a temperatura ambiente

Cottura: 13/15 minuti a 250°C

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 2 o 3 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 su tavole con un telo infarinato e porre a lievitare a temperatura ambiente per 3/3,5 ore senza coprire. La schiacciata toscana è caratterizzata dalla superficie ruvida e screpolata; durante la lievitazione è quindi necessario fare formare la "pelle" sulla superficie prima della cottura.

Schiacciare irregolarmente i pezzi e disporli su pala o telai di infornamento, spennellare con abbondante olio extra vergine d'oliva e sale grosso la superficie e cuocere per 15 minuti a 250°C.



RICETTA CREATA PER TE DA STEFANO PASSANNANTE

PASTICCIERE E PANIFICATORE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Con Sfizio Crock è possibile personalizzare la vostra schiacciata toscana 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.

Appena sfornate spennellare con un velo di olio extra vergine d'oliva.

Per una gestione della produzione più flessibile è possibile procedere con la precottura delle schiacciate osservando la seguente modalità: cuocere a 250°C per 11/12 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.