



CROCKIZZA

chef

PIZZA ALLA PALA con Crockizza

INGREDIENTI

• CROCKIZZA	1000g	• olio extravergine di oliva	20g
• acqua	800g	• Maltoplus	5g
• sale	20g	• lievito compresso (fresco)	5g

PROCEDIMENTO

- **NB: È consigliato l'uso dell'impastatrice a spirale, altrimenti prolungare i tempi di impasto e considerare un assorbimento inferiore.**
- Sciogliere bene il lievito in 600g di acqua, poi aggiungere 1000g di CROCKIZZA, 5g di Maltoplus ed impastare per 3/4 minuti in prima velocità.
- Procedere con la seconda velocità per 10/12 minuti circa finché l'impasto non sarà diventato liscio ed aggiungere la restante acqua a filo.
- A fine impasto aggiungere i 20g di sale con i 20g di olio ed i 200g di acqua mancanti. Impastare per circa 4/5 minuti in seconda velocità.
Attenzione: la temperatura dell'impasto finale deve essere 28°C.
- Far riposare l'impasto in un contenitore per 18 ore in cella frigorifera a 4°C.
- Togliere dal frigo circa 40 minuti prima di lavorare l'impasto e suddividerlo in pezzature da 600/700g dando un po' di forza.
- Riporre le pagnottelle per 5 ore circa a temperatura ambiente chiuse in contenitori di plastica.
- Schiacciare le pagnottelle con forza in un letto di Spolvera e stenderle sulla pala
- Infornare a 300°C per 6 minuti circa. Cielo moderato.
È consigliato l'uso di EASYFRITTO per risolvere i problemi di aderenza, per velocizzare la spianatura e per aumentare la croccantezza del prodotto finito. EASYFRITTO migliora anche la pulizia del forno.

www.molinomagri.com

Seguici anche su:



molinomagri
chef