



Castelana

Verde

Descriere:

Făină de grâu tip "0" pentru pizza cu dospire/maturare scurtă-medie (4-24h).

Avantaje:

- W220, conținut de proteine min 12%;
- Produsele finale obținute prezintă aspect rustic și gust pregnant și aromat.

Utilizări:

- Pizza la tavă cu dospire scurtă-medie;
- Focaccia cu dospire scurtă-medie;
- Pizza romană (cu blat subțire și crocant) cu dospire scurtă-medie;
- Pâine și alte produse artisanale de panificație și patiserie cu dospire scurtă-medie.

Aspect: Alb-gălbui cu nuanță slab-cenușie și cu particule fine de tărâță.

Ingrediente: Făină de grâu albă 650 (origine România).

Mod de ambalare: Pungă de hârtie de 1kg.

Condiții de depozitare: A se păstra în locuri curate și bine aerisite, ferite de acțiunea directă a razelor solare.

Condiții de transport: Se face cu mijloace de transport destinate acestui scop, autorizate dotate corespunzător, acoperite, curate, uscate, aerisite, lipsite de miros străin.

Data durabilității minimele: 6 luni.





➤ Rețeta pentru acasă: pizza la tavă (30x40cm) PIZZA CU DOSPIRE 4h LA TEMPERATURĂ AMBIENTALĂ

➤ Ingrediente:

- 450 g făină **Castelana Verde™**
- 250-270 ml apă la temperatură ambientală
- 14 g sare
- 14 ml ulei extravirgin de măsline
- 2,5 g drojdie proaspătă sau 1,0 g drojdie uscată

➤ Proces tehnologic:

Frământarea aluatului



1 Puneți toată făina, drojdia, sarea și apoi apa într-un castron.



2 Frământați până obțineți un aluat omogen.



3 Adăugați uleiul de măsline și continuați frământarea până când aluatul devine semilucios.



4 Ungeți cu ulei un recipient încăpător (cu volumul de trei ori mai mare decât aluatul), puneți aluatul în el și acoperiți-l.

Dospirea



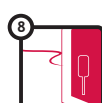
5 Lăsați aluatul la dospit cca. 2h sau până își dublează volumul, la o temperatură de cca. 25-26°C.



6 După acest timp, răsturnați aluatul pe masa de lucru și efectuați o serie de împături în cruce (în toate direcțiile: de la stânga spre dreapta, de la dreapta spre stânga, de sus în jos și de jos în sus).



7 Ungeți din nou cu ulei recipientul, puneți aluatul în el și acoperiți-l, lăsându-l la dospit la o temperatură de cca. 25-26°C încă 2h sau până își dublează din nou volumul.



8 Încălziți cuptorul la temperatură maximă de cca. 250°C (fără ventilație).

Întinderea în tavă



9 Răsturnați aluatul pe masa de lucru presarată anterior cu Semola sau făină și întindeți-l uniform, fără a exercita forță, doar cu ajutorul primelor falange și cu degetele despărțite, apăsându-l ușor, dar în același timp ferm, până ajunge aproximativ la dimensiunea tăvii de 30 x 40 cm.



10 Ungeți tava cu ulei de măsline sau acoperiți-o cu hârtie de copt.



11 Scuturați aluatul de făina în exces și puneți-l în tavă, aranjându-l uniform pentru a acoperi toată suprafața tăvii; continuați întinderea, apăsând totodată și marginile fără a crea bordură.



12 Condimentați uniform aluatul cu pulpă de roșii, sare, ulei de măsline, opțional oregano.

Prima coacere



13 Coaceți aluatul în partea de jos a cuptorului electric static preîncălzit la 250°C, sau în cuptorul pe gaz în partea de mijloc, timp de 10-15 min și/sau până când obțineți o culoare arămie.



14 După 10-15 min, scoateți tava din cuptor și condimentați pizza cu mozzarella și/sau cu celelalte ingrediente, apoi reintroduceți-o în partea de sus a cuptorului pentru cca. 3-5 min sau în funcție de timpul necesar coacerii ingredientelor.

POFTĂ BUNĂ!

Maestro instructor Catalin Secusian