



Castelana

Rossa

Descriere:

Făină de grâu tip "0" pentru pizza cu dospire/maturare lungă (24-48h+).

Avantaje:

- W330, conținut de proteine min 13%;
- Produsele finale obținute prezintă aspect rustic și gust pregnant și aromat.

Utilizări:

- Pizza clasică cu dospire 24h+ la temperatură ambientală;
- Pizza la tavă cu dospire lungă-medie;
- Pâine și alte produse artisanale de panificație și patiserie cu dospire lungă-medie.

Aspect: Alb-gălbui cu nuanță slab-cenușiu și cu particule fine de tărâțe.

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 MATURARE 24-48 ORE LA TEMPERATURĂ CONTROLATĂ

➤ Ingrediente:

- 450 g făină **Castelana Rossa™** •250-270 ml apă la temperatură ambientală •14 g sare
- 14 ml ulei extravirgin de măsline •1-1,5 g drojdie proaspătă sau 0,5-1,0 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. 1h la o temperatură de cca. 24-25°C.



6 După 1h, răsturnați aluatul pe masa de lucru și efectuați o serie de împăturiri 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 încă 1h la o temperatură de cca. 24-25°C.



8 Introduceți recipientul în frigider la +4°C (această temperatură se găsește, în general, la baza sertarului pentru legume), timp de 24-48 h; în această perioadă, aluatul ar trebui cel puțin să-și dubleze volumul.



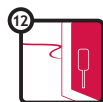
9 După 24-48 h, scoateți aluatul din frigider și lăsați-l la temperatura camerei până ajunge la minim 19°C (altfel veți avea dificultăți la întinderea lui).



10 Efectuați o serie de împăturiri în cruce.



11 Ungeți din nou cu ulei recipientul, puneți aluatul în el și acoperiți-l, lăsându-l la dospit la 24-25°C încă 2 ore și/sau până când își dublează volumul.



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

Întinderea în tavă



13 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.



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



15 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.



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

Prima coacere



17 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.



18 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