



Castelana

Verde



Descriere:

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

Avantaje:

- W220, conținut de proteine min 12%;
- Hidratare recomandată pentru aluat: 55-57% → 65%;
- Produsele finale obținute prezintă aspect rustic și gust pregnant și aromat;
- Garantează obținerea unor aluaturi de calitate superioară, maturate, utilizabile în aceeași zi.

Utilizări:

- Pizza clasică cu dospire la temperatură ambientală 4-8h+;
- Pizza napoletana cu dospire la temperatură ambientală 4-8h+;
- Pizza clasică cu dospire 12-24h+ la temperatură controlată;
- Pizza la tavă cu dospire scurtă-medie;
- Pizza clasică cu dospire scurtă-medie;
- Pizza în pala cu dospire scurtă-medie;
- Focaccia cu dospire scurtă-medie;
- Pizza romana (cu blat subțire și crocant) cu dospire scurtă-medie;
- Pâine și alte produse artisanale de panificație și patiserie cu dospire scurtă-medie.

7spice

...mai mult decât morărit



Castelana Verde

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

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

Mod de ambalare: Saci de hârtie de 25kg și de 5kg.

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, aerisite, lipsite de miros străin. Transportul se va face pe europaleți. Manipularea în timpul transportului se va face cu atenție.

Data durabilității minime: Pentru produsele ambalate în saci de hârtie de 25 kg și 5 kg: 6 luni.



Rețeta propusă:

PIZZA CLASICĂ SAU NAPOLETANA CU DOSPIRE LA TEMPERATURĂ AMBIENTALĂ 4h+

Ingrediente aluat: • 10 kg făină Castelana Verde™ • 5,5-6 l apă • 250 g sare • 150-250 ml ulei extravirgin de măsline • 50 g drojdie proaspătă sau 16,66 g drojdie uscată

Mod de lucru:



1 Puneți făina și drojdia în malaxor și porniți malaxorul pentru a oxigena făina.



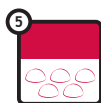
2 Adăugați apa, apoi sarea și după aceea uleiul.



3 Malaxați până când aluatul este neted, cca 16-18 min. Temperatura aluatului la finalul malaxării trebuie să fie de 24°C.



4 La finalul malaxării, scoateți aluatul din malaxor și puneți-l pe bancul de lucru, acoperiți-l cu o folie alimentară și lăsați-l să se odihnească cca. 30 minute.



5 Formați palinele și puneți-le în casete.



6 Lăsați palinele la dospit la temperatură ambientală (24°C-25°C) cca. 3,5h, după care le veți putea folosi 4-5h consecutive.



7 Presărați pe blatul de lucru semolina remăcinată (recomandăm *Semolina Remăcinată 7 Spice*), modelați palina în formă de disc și condimentați-o după preferințe.



8 Coaceți pizza reglând temperatura cuptorului în funcție de rezultatul dorit.

Dacă doriți să faceți Pizza Napoletana, urmați același mod de lucru, fără a adăuga însă uleiul în rețetă.