

# MASTRO IMPASTO MEDITERRANEO



## FOCACCIA E PIZZA

Mastro  
Impasto

### SEMILAVORATO PER PIZZA E FOCACCIA



**GTA**<sup>TM</sup>  
• GIUPPONI •  
*per talenti artigiani*

GTA Srl, Via Emilia, 14  
24052 Azzano San Paolo, BG  
Tel. +39 035 31.53.73



Mail: [info@gtagiupponi.com](mailto:info@gtagiupponi.com)

# MASTRO IMPASTO MEDITERRANEO



**Preparato di farine pronte per l'impasto per semplificare la realizzazione dei diversi tipi di pizza, focacce e pane morbido, e realizzare prodotti, dai più soffici ai più croccanti.**



## INGREDIENTI

farina di grano tenero tipo "0", semola rimacinata di grano duro, destrosio, fiocchi di patate, sale, lievito, farina di grano tenero maltato, agente di trattamento della farina: E300, enzimi.

Può contenere latte, sesamo, soia, senape e lupino.

## dosì consigliate

- Mastro mediteraneo... 10kg
- acqua... 5,8lt
- olio extravergine di oliva 0,4kg
- lievito... 0,35kg

## FOCUS:

Il mix contiene semola rimacinata di grano duro e fiocchi di patate che conferisce una particolare stabilità all'impasto a tutto vantaggio del gusto finale

## PROCEDIMENTO

Focaccia: Impastare con spirale per 5' + 8'. Temperatura finale della pasta 25/27°C. Spezzare in pezzi del peso voluto, lasciare riposare per 20' quindi passarli ai rulli della formatrice, deporli sulle teglie e far riposare per 30'. Stendere la pasta e far lievitare in cella a 30°C per 60'. Coprire la parte superiore di olio di oliva e mi emulsione acqua/sale, schiacciare la superficie con le dita.

Far lievitare per altri 30'. Infornare a 230°C pre 20 min circa. Dopo aver sfornato la focaccia spennellare la parte superiore con olio di oliva.

Pizza: Impastare con spirale per 5' + 8'. Temperatura finale della pasta 25/27°C. Spezzare in pezzi del peso voluto, lasciare riposare per 20' quindi passarli ai rulli della formatrice, deporli sulle teglie e far riposare per 30 min.

Stendere la pasta, guarnire con la polpa di pomodoro ed il formaggio. Far lievitare in cella a 30°C per 90'. Infornare a 200°C e cuocere per 25' circa.

Conservare in luogo fresco e asciutto (T<20°C; UR <70%)