

MASTRO IMPASTO MEDITERRANEO



FOCACCIA E PIZZA

Mastro
Impasto

SEMILAVORATO PER PIZZA E FOCACCIA



GTATM
• GIUPPONI •
per talenti artigiani

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



Mail: 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%)