

Le ricette

magri *lab*



MagriLab è il **centro tecnico di formazione professionale** di Molino Magri dove nascono tutte le **ricette del mondo pizzeria, panificazione e pasticceria**.

Nasce dal desiderio di creare uno spazio di condivisione e crescita dove accogliere **clienti, professionisti e collaboratori**.

È dotato di **strumentazioni e attrezzature all'avanguardia** pensato e progettato per molteplici attività e usi:

- Laboratorio di ricerca
- e sviluppo
- Corsi di formazione professionale
- Corsi di formazione forza vendita
- Corsi amatoriali
- Eventi e meeting
- Lezioni personalizzate
- su richiesta per clienti
- Dimostrazioni tecniche
- e master class

LE CROCKIZZE

SEMILAVORATO "CROCKIZZA" PER PIZZA ALLA PALA E PINSA

INGREDIENTI

PRE IMPASTO

- Crockizza 1000 g
- Acqua 600 ml
- Lievito secco 8/10 g

IMPASTO

(Incorporando il PRE IMPASTO)

- Crockizza 1000 g
- Acqua 1000 ml
- Lievito secco 6/8 g
- Sale 50 g
- Olio EVO 30/60 g

PROCEDIMENTO

È consigliato l'uso dell'impastatrice a spirale, altrimenti prolungare i tempi di impasto e considerare un assorbimento inferiore.

- Impastare tutti gli ingredienti del PREIMPASTO per 3'/4' (in 1^a velocità), tenendolo grezzo e alla temperatura finale di 24/26 °C
- Riporre in frigo (4/5 °C) per 16-24 ore (ideale per 18 ore)
- Incorporare PREIMPASTO, 1000 g di CROCKIZZA, lievito secco e 650 ml di acqua impastando per 7' (in 1^a velocità)
- Aggiungere 50 g di Sale disciolti in 200 ml di acqua, lavorando per 4' (in 1^a velocità)
- Aggiungere 60 g di Olio EVO e farli assorbire lavorando per altri 3' (in 1^a velocità)
- Passare in 2^a velocità aggiungendo la restante acqua a filo, ottenendo un impasto liscio e omogeneo in un tempo totale di circa 20' con una temperatura finale 24/25 °C
- Riposare in mastello per circa 90'
- Rovesciare l'impasto su un piano infarinato e fare una piega di contenimento
- Tagliare pezzature del peso desiderato (110/120 g per ogni 10 cm di pala)
- Formare delle pagnotte, riporle a 4 per cassetta per favorirne lo sviluppo verticale e lasciar lievitare per 5-6 ore alla temperatura di 25/27 °C
- Stendere capovolgendo i contenitori su un abbondante letto di LASPOLVERA, applicando leggera pressione e allungando la pala alla misura programmata con il peso desiderato
- Infornare, velando con olio, a 270/280°C in forno elettrico, (10-20% platea e 70-80% cielo); prima cottura 5'/6' e seconda cottura 4'/5' dopo la guarnitura

N.B. Tra la prima e la seconda cottura il prodotto può essere congelato. I tempi e le temperature sono indicativi per la variabilità dei forni utilizzati e per la caratterizzazione del prodotto finale e della guarnitura