



SCROCCHIARELLA

[SPÉCIALITÉ ITALIENNE]

Véritable pizza «in pala» avec
une vraie personnalité

LA SCROCCHIARELLA «MADE IN» ITALIE

Ni une pizza, ni une foccacia, la Scrocchiarella a été inventée par notre filiale italienne Italmill, acquise en 2019. Grâce à sa forme rectangulaire reconnaissable, sa mie très alvéolée et son goût unique craquant et fondant, elle est devenue une marque incontournable en Italie. Son originalité lui permet d'être utilisée aussi bien en restauration qu'en boulangerie. Exercez votre créativité : elle «s'habille» de tout et de presque rien, on peut même la déguster avec un simple filet de l'huile d'olive. Coupez la en deux dans la longueur pour réaliser un sandwich original, léger et croustillant. Elle est disponible sous forme de mix ou en pré-cuite surgelée.



LA SCROCCHIARELLA EN MIX

Mix à 100 %. La pâte se prépare en deux fois et peut être congelée sans problème pour en avoir toujours d'avance.

Ingrédients : farine de blé de type «0», levain naturel, agent de traitement : E300 (acide ascorbique), amylase.

Conservation : en emballage fermé, dans un endroit sec et frais, pendant 12 mois

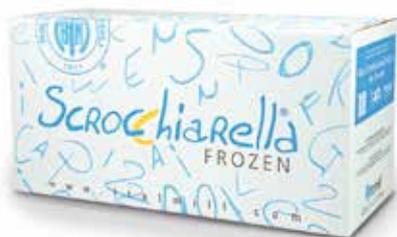
Organisme : non OGM

Allergène : gluten

Sac de 25 kg



LA SCROCCHIARELLA PRÉ-CUITE SURGELÉE



Scrocchiarellas de 520 g, format 25x55 et conditionnées par 8 pré-cuites surgelées et prêtes à garnir. Cuire sans décongeler 6 min dans un four chaud à 300 °C.

Ingrédients : farine de blé de type «0», levain naturel, sel, huile d'olive extra vierge, levure de panification.

Organisme : non OGM

Allergène : gluten

Carton de 55x25 8x520 g

AB | MAURI



SCROCCHIARELLA

[Mode d'emploi]

SCROCCHIARELLA	
Pâte mère	 +  +  Levure* AB Mauri 1000 g 20 g 600 g
1 ^{ère} vitesse	Mélanger dans un pétrin à spirale les ingrédients pendant 4 min.
Blocage à 4 °C	16 h minimum et 24 h au maximum dans un bac filmé.
Pâte	 +  +  +  +  +  Pâte mère Scrocchiarella sel Huile d'olive Levure* AB Mauri eau 1620 g 1000 g 60 g 40 g 10 g 900 g
1 ^{ère} vitesse	Mélanger dans un pétrin à spirale la pâte mère avec le mix Scrocchiarella, la levure et 500 g d'eau pendant 4 min. Ajouter le sel et mélanger encore 1 min.
2 ^{ème} vitesse	Ajouter l'huile d'olive et pétrir pendant 10 min en ajoutant lentement les 400 g d'eau restants.
Détente	40 min
Division	Renverser la pâte sur le plan de travail et prendre le poids désiré (1000 g de pâte pour 1 m de Scrocchiarella).
Apprêt à 20 °C	Minimum 3 h, pâtons bien serrés dans le bac.
Façonnage	Étaler la pâte en longueur du bout des doigts en écrasant avec force.
Cuisson	Verser un filet d'huile d'olive avant cuisson dans un four chaud à 300 °C pendant environ 8 min puis garnir.



*On peut utiliser de la levure sèche ou fraîche dans la fabrication des Scrocchiarellas. Nous préconisons de la levure fraîche. Dans le cas où vous utilisez de la levure sèche il faut diviser la quantité par 2.

Pour tout savoir, rendez-vous sur YouTube et suivez la démonstration <https://youtube.com/fEGjLEyqko>

AB | MAURI

AB Mauri France - 40 /42 avenue Georges Pompidou - 69003 Lyon - Tél 04 78 62 32 43 - Fax 04 78 62 30 92
 info.france@abmauri.com - www.abmauri.fr