

GIAMBATTISTA MONTANARI

OMNIA — FERMENTA —

TECNOLOGIA DEGLI IMPASTI A LIEVITO MADRE

ERRATA CORRIGE

Questo estratto va a sostituire le pagine in allegato

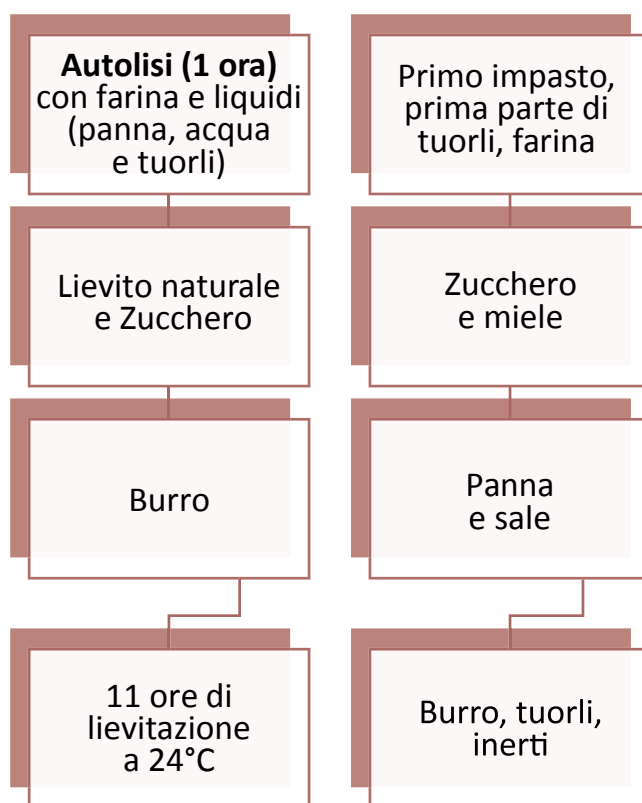
-

L'Autore e l'editore si scusano per l'inconveniente tecnico



CHIRIOTTI
EDITORI

così facendo sviluppavo sempre una maglia rigida e un allungamento dei tempi di lievitazione, il contrario di dove volevo andare. Oggi, facendo l'autolisi, la sequenza del primo impasto è semplice, snella e con ottimi risultati. Nel secondo impasto incordo l'impasto serale, con prima parte di tuorli e farina. A differenza di prima ogni gruppo di ingredienti, come da schema, li inserisco in un colpo solo, avendo l'accortezza di incordare bene l'impasto prima dell'inserimento del gruppo di ingredienti successivo. A fine impasto per avere un'alveolatura uniforme è consigliabile un breve riposo in massa a 30/35°C, spezzatura e immediato impirottamento.



SECONDO RINFRESCO ORE 13.15

2° Rinfresco	PESO	%
farina di frumento tenero 00 330W p/l 0,55	525 g	47,30
lievito naturale	350 g	31,52
acqua	235 g	21,18
Totale 2° Rinfresco	1110 g	100,00

Impastare tutti gli ingredienti per circa 7 minuti, fino ad un impasto sodo e compatto. Temperatura 26/27°C. Laminare o cilindrare per renderlo liscio e ossigenarlo, quindi mettere a lievitare per circa 3,30 ore a 28°C con hr del 75%, comunque fino ad una volta e mezza il volume iniziale (800 g di pasta in un cilindro da 200 cl deve raggiungere il bordo). Quindi procedere al primo impasto.

Questo processo è riferito all'utilizzo di un lievito legato in sacco; nel caso di un lievito tenuto in acqua, consiglio un rapporto lievito/farina di uno a uno e mezzo con 45% di acqua (provenendo dall'acqua ne avrà assorbita di suo).

PRIMO IMPASTO ORE 17.30

1° Impasto ore 17,30	PESO	%	umidità
farina di frumento tenero 00 355W p/l 0,6	1444 g	15,20%	2,28%
farina di riso artemide	255 g	2,68%	0,40%
acqua per gelatinizzare il riso	510 g	5,37%	5,37%
zucchero	425 g	4,47%	0,00%
burro di latteria 82% blocchi	453 g	4,77%	0,76%
panna animale 35 % mg	510 g	5,37%	3,17%
acqua	368 g	3,88%	3,88%
lievito naturale maturo	425 g	4,47%	1,34%
tuorlo d'uovo	368 g	3,88%	1,94%
estratto di malto diastatico UP 4500/5000	17 g	0,18%	0,03%
Totale 1° impasto:	4775 g	50,26	19,16%

Impastare tutti gli ingredienti per circa 7 minuti, fino ad un impasto sodo e compatto. Temperatura 26/27°C. Laminare o cilindrare per renderlo liscio e ossigenarlo, quindi mettere a lievitare per circa 3,30 ore a 28°C con hr del 75%, comunque fino ad una volta e mezza il volume iniziale (800 g di pasta in un cilindro da 200 cc deve raggiungere il bordo). Quindi procedere al primo impasto.

Questo processo è riferito all'utilizzo di un lievito legato in sacco; nel caso di un lievito tenuto in acqua, consiglio un rapporto lievito/farina di uno a uno e mezzo con 45% di acqua (provenendo dall'acqua ne avrà assorbita di suo).

PRIMO IMPASTO ORE 17.30

1° Impasto ore 17,30	PESO	%	umidità
farina di frumento tenero 00 355W p/l 0,6	1873 g	18,88	2,81%
zucchero	281 g	5,66	0,01%
burro noisette 98% mg	420 g	6,29	0,00%
panna animale 35 % mg	562 g	4,09	3,32%
acqua	624 g	2,83	6,24%
lievito naturale maturo	468 g	4,72	1,40%
tuorlo d'uovo	406 g	0,19	2,03%
estratto di malto diastatico UP 4500/5000	19 g	4,23	0,03%
Totale 1° impasto:	4652 g	46,52%	15,84%

Mettere in tuffante i primi 4 ingredienti, far partire la macchina e impastare per 1/2 minuti, il tempo necessario perché la farina assorba tutti i liquidi. Coprire con un telo e lasciare ferma per 60 minuti. Una volta pronta, aggiungere zucchero, estratto di malto e lievito, Impastare sino ad incordare correttamente l'impasto (circa 7/8 minuti), unire il burro e continuare per altri 9/10 minuti, fino a chiudere correttamente l'impasto. Mettere a lievitare a 25°C per 12 ore circa, fino ad una volta e mezza il suo volume iniziale (800 g di pasta in un cilindro da 200 cc deve raggiungere il bordo), quindi procedere al secondo impasto.

BIGNÈ CON BURRO LIQUIDO

Ingredienti	PESO	%
acqua	116 g	24,32
burro chiarificato liquido 99% mg	82 g	17,19
sale	2 g	5,24
zucchero	2 g	0,42
farina di grano tenero 00 240W p/l 0,40	100 g	20,96
uova intere	150 g	31,45
albume	25 g	0,42
Totale	477 g	100,00

Mettere a bollire acqua, sale, zucchero e burro, aggiungere la farina e far asciugare sul fuoco. Inserire in planetaria con la foglia e far girare, versando subito un 30% delle uova totali, poi continuare a versare le restanti uova, fino ad ottenere un prodotto liscio e setoso. Stampare, con sac à poche e bocchetta liscia n.8, formando dei piccoli bottoncini da 2 g di peso. Infornare e cuocere in forno Rotor per 2 minuti, valvola chiusa, a 200°C; per 18 minuti, valvola aperta a 180°C.

MASSA CROCCANTE AL MAIS

Ingredienti	PESO	%
burro di latteria 82% mg blocchi	96 g	29,41
farina di pistacchio	38 g	11,76
farina di grano tenero 00 160W p/l 0,38	31 g	9,41
farina di mais bramata	46 g	9,14
zucchero di canna	115 g	35,29
Totale	326 g	100,00

Mescolare in planetaria tutte le polveri, scaldare il burro a 45°C e versare sulle polveri. Laminare tra due fogli di carta da forno allo spessore di 2 mm e cristallizzare a 4°C per 12 ore.

IMPASTO

Ingredienti	PESO	%
pre impasto	900 g	45,92
farina Primitiva tipo 2 300W	400 g	20,41
acqua	600 g	30,61
olio EVO	30 g	1,53
sale	30 g	1,53
TOTALE	1960 g	100,00

FARCITURA

mortadella Bologna con pistacchio
pesto di pistacchio tostato con la sua granella
burratina di Andria

PROCEDIMENTO

Impastare le polveri, la bighetta, l'olio e circa il 60% d'acqua per 5 minuti. Aggiungere il sale ed irrorare ancora con altra acqua, passare in seconda velocità e concludere l'idratazione. Mettere in mastello per 2 ore, quindi suddividere in 2 pezzi da 980 g. Lasciare puntare per 1 ora, quindi metterli in frigo per 12 ore prima di utilizzarli, avendo l'accortezza di tirarli fuori 5 ore prima del loro utilizzo.

Stendere con i polpastrelli senza eliminare l'aria interna e dare la forma voluta, poi cuocere a 270°C per 8 minuti.

A cottura ultimata, tagliare in porzioni piccole, tipo finger food per aperitivo, e condirne ciascuno con mortadella, burratina a pezzi, pesto e granella.

SCHIACCIATA TOSCANA CON TORTA DI CECI

A LIEVITAZIONE NATURALE E IDRATATA AL 70%

FARINATA ALLA LIVORNESE

Ingredienti	PESO	%
farina di ceci	250 g	23,81
acqua	750 g	71,43
olio EVO	40 g	3,81
sale	10 g	0,95
TOTALE	1050 g	100,00

Setacciare la farina di ceci in una ciotola e, mescolando continuamente con la frusta, aggiungere l'acqua per ottenere una pastella molto liquida. Unire olio e sale, mescolare bene, cercando di sciogliere i grumi che si sono eventualmente formati. Coprire il composto e lasciare riposare per 4 ore a temperatura ambiente. Con l'aiuto di una schiumarola, rimuovere la schiuma formatasi. In una teglia a bordi bassi, versare la pastella ad uno spessore di 7/8 mm. Infornare a 220°C e cuocere per circa 30 minuti, fino a quando la farinata avrà preso un bel colore dorato.