

“CIABATTE A CONFRONTO”

Il poolish, o la poolish è una miscela composta in eguale quantità di farina e acqua. Questo lievito semiliquido, preparato diverse ore prima del suo utilizzo, può avere una fermentazione di durata variabile: dalle 2 alle 16 ore. La preparazione del poolish viene effettuata sciogliendo il lievito nell'acqua, aggiungendo successivamente la farina e impastando non intensamente. Queste operazioni si possono effettuare manualmente o con impastatrice (l'utilizzo della planetaria è una scelta pratica perché la vasca si può sganciare). La temperatura finale del poolish varia da 23°C a 25°C mentre la temperatura ambiente ideale per la fermentazione oscilla fra 18°C e 22°C.

A fermentazione ultimata il volume del poolish deve essere quasi triplicato. Il momento adatto si può individuare quando la superficie presenta una leggera forma concava con forte formazione di bolle. Non è consigliabile utilizzare il poolish oltre il massimo della sua fermentazione perché si ripercuotono effetti negativi sul prodotto finale. Nell'impasto finale la farina aggiunta dovrà essere il doppio di quella utilizzata per la preparazione del poolish. I vantaggi di questo metodo sono quelli di ottenere un prodotto con gusto caratteristico, una crosta molto simile, un ottimo colore e una buona conservazione finale.

CIABATTA CON POOLISH

Poolish:

Farina	3000g	
Acqua	3000g	(70%)
Lievito	90 g	(2%)

Temperatura 25°C

Fermentazione 2ore

Impasto: poolish

Farina	6000g	
Acqua	3.750g	(75% sul totale)
Sale	180g	(2% sul totale)
Lievito	90g	(1.5% sulla farina aggiunta)
Malto	90g	(1% sul totale)

Temperatura finale impasto 26°C

TEMPI D'IMPASTO

Impastatrice a spirale: 5 minuti in prima velocità; 7 minuti in seconda velocità; 10 minuti in seconda velocità. Impastate tutti gli ingredienti con il poolish. Lasciate riposare l'impasto 30 minuti in un contenitore sul tavolo. Tagliate l'impasto in pezzi e sistemate sul tavolo ben infarinato, copriteli e lasciateli lievitare per 20 minuti. Girate con delicatezza i pani, allungateli leggermente e sistemate su telai d'infornamento. Lasciate lievitare 40-45 minuti. Infornate con vapore a temperatura di 230/240°C.

IMPASTO DIRETTO

Questa tecnica di panificazione consiste nell'iniziare l'impasto con tutti gli ingredienti ad esclusione del lievito compresso e del 10% di acqua calcolato sul totale dell'impasto. Terminata questa prima fase di impasto si aggiunge il lievito compresso e il 10% dell'acqua tenuta da parte. Poi, si procede con il secondo impasto rispettando gli stessi tempi del primo. Questo metodo viene adottato, specialmente in questo tipo di impasto (o in impasti che contengono una quantità di acqua superiore al 62%), per garantire un maggior sviluppo del glutine.

CIABATTA METODO DIRETTO CON DOPPIO IMPASTO

Primo impasto

farina	
acqua	70.0%
sale	2.20%
lievito	3.00%
malto	0.50%

temperatura finale impasto 26°C

Mettete tutti gli ingredienti nell'impastatrice lasciando da parte il 10% di acqua e di lievito.

Tempi di impasto

Impastatrice a spirale: 3 minuti prima velocità; 5 minuti seconda velocità.

Impastatrice tuffante: 3 minuti prima velocità; 7 minuti seconda velocità.

Secondo impasto

Aggiungete l'acqua mancante in cui si sarà sciolto il lievito e ripetete l'impasto con le stesse modalità del precedente. Raccogliete l'impasto e lasciatelo riposare per 50- 60 minuti. Dividete l'impasto in pezzi del peso desiderato. Sistemate i pezzi su tavole ben infarinate. Lasciateli lievitare in cella (27-28°C) per circa 50 minuti. Girate con delicatezza i pani, allungateli leggermente e sistemati su telai di infornamento. Infornate con vapore a temperatura moderata.

TEMPERATURA DI RISCALDAMENTO DELLA PASTA

Gli IMPASTI DIRETTI sono quelli che avvengano in un'unica fase. I fattori che concorrono alla determinazione della temperatura finale di un impasto sono tre: temperatura ambiente, temperatura farina e temperatura acqua. Poiché le prime due sono da considerarsi fisse, resta solo l'acqua come unico elemento sul quale agire per programmare la temperatura finale di un impasto. Moltiplicando la temperatura finale dell'impasto riportata in ricetta per 3 (o la temperatura che si vuole ottenere) si ottiene un numero. Togliendo da questo la temperatura ambiente, la temperatura della farina e la temperatura riscaldamento impasto si ottiene la temperatura dell'acqua. Mentre le prime due si rilevano con l'uso del termometro, la terza (temperatura riscaldamento impasto) ossia il calore ceduto dall'impastatrice durante l'impasto varia in base al tipo di macchina. Di seguito riportiamo le sottrazioni da operare in rapporto al tipo di impastatrice:

impastatrice a spirale = gradi ceduti 9;

impastatrice tuffante = gradi ceduti 6;

impastatrice a forcilla = gradi ceduti 3

Esempio: temperatura ricetta 23°C; impastatrice a spirale 9°C temperatura ambiente 22°C, temperatura farina 18°C

Conteggi: $23 \times 3 = 69$; $69 - 9 = 60$; $60 - 22 = 38$; $38 - 18 = 20^\circ\text{C}$ (temperatura utilizzo acqua)

IMPASTO INDIRETTO

Gli impasti indiretti sono così chiamati perché all'inizio della lavorazione richiedono un pre-impasto comunemente definito "lievito" o "biga, composto da una miscelazione di farina, acqua, lievito e, quando le condizioni climatiche lo richiedono, una piccola percentuale di sale per rallentare la fermentazione. Dopo un opportuno numero di ore, questi pre-impasti sono rimpastati (con altri ingredienti necessari per ottenere il prodotto finito desiderato) con percentuali diverse variabili dal 20% al 100%. Queste "bighe" o "lieviti" devono essere regolati da una temperatura d'impasto e di fermentazione. I fattori che determinano la buona riuscita di questi pre-impasti sono: acqua, farina e ambiente.

Partendo da un valore fisso corrispondente a 55°C e togliendo da questo valore i gradi corrispondenti alla temperatura dell'ambiente, (o quelli del fermabiga dove il pre-impasto dovrà fermentare) ed ancora sottraendo la temperatura della farina, troveremo la temperatura dell'acqua che servirà per il pre-impasto (un esempio nel box in basso). La temperatura ottimale di fermentazione per una "biga" o "lievito" con una durata fino a 24 ore è di 16/18° C. Per una fermentazione con una durata fino a 48 ore si dovrà procedere come segue: le prime 22-24 ore impostate fermabiga a +4° C; per le restanti ore la temperatura sarà di 16/18° C. La temperatura interna della "biga" o "lievito" può aumentare di alcuni gradi durante il tempo di fermentazione, ciò è dovuto a reazioni chimiche causate da un processo isotermico.

Valore fisso	55°C	A CUI BISOGNA SOTTRARRE
Temperatura ambiente	18°C (ad esempio)	A CUI BISOGNA SOTTRARRE
Temperatura della farina	18°C (ad esempio)	Il totale ci individua
Temperatura dell'acqua	19°C	Che dobbiamo usare per l'impasto

I vantaggi derivanti dal metodo indiretto sono: un pane più profumato, croccante e dirigibile. Inoltre si ha un minore utilizzo di lievito compresso e il prodotto finito, essendo leggermente acido, avrà una maggiore resistenza alla muffe e alla contaminazione di alcuni germi responsabili del pane filante.

Gli svantaggi derivati dal metodo indiretto sono: maggiori difficoltà nella consunzione dell'impasto; la necessità di utilizzare farine di ottima qualità e quindi costi rilevanti. Infine la necessità di spazi con temperatura adeguata alla fermentazione.

L'ottima riuscita di "bighe" o "lieviti" è influenzata da diversi fattori: caratteristiche reologiche della farina, temperatura e percentuale dell'acqua, quantità d'energia fornita dall'impastatrice, temperatura di conservazione. È possibile utilizzare la vitamina C (acido ascorbico) per i suoi effetti rinforzanti sul glutine, che consentono la formazione di una maglia glutinica più resistente alle lunghe fermentazioni, la quantità di lievito (non superare all'1%) non è determinante nella fermentazione mentre l'energia fornita dall'impastatrice avrà un'importanza fondamentale.

Infatti, una "biga", con minor quantità di lievito e un tempo maggiore di impasto, fermenta più velocemente di quelle con più lievito e minor tempo di impasto. Occorre tenere presente che la quantità d'energia trasferita nell'unità di tempo da un'impastatrice a braccio spirale, è maggiore rispetto ad un'impastatrice a forcina. Ne consegue che i tempi di lavoro sono i più brevi utilizzando un'impastatrice a spirale

TEMPERATURA DI RISCALDAMENTO DELLA PASTA

Gli **IMPASTI INDIRETTI** sono quelli che avvengono in due fasi. la prima, detto biga o lievito, si prepara con tre ingredienti: farina, acqua e lievito; nella secondo, detta rinfresco o impasto, si aggiungono tutti gli altri ingredienti (es. malto, sale, ecc.). I fattori che concorrono alla determinazione della temperatura finale di un impasto indiretto sono tre: temperatura ambiente, temperatura biga e temperatura acqua. Poiché le prime due sono da considerarsi fisse, l'acqua è l'unico elemento sul quale agire per programmare la temperatura finale di un impasto. Moltiplicando la temperatura finale dell'impasto riportato in ricetta per 3 (o la temperatura che si vuole ottenere) si ottiene un numero al quale bisogna sottrarre la temperatura ambiente, la temperatura della farina e la temperatura di riscaldamento della macchina, si ottiene la temperatura dell'acqua. Le prime due si possono rilevare con l'uso dei termometro, la terza (temperatura riscaldamento della macchina), invece, è il calore ceduto dall'impastatrice durante l'impasto e varia in base al tipo di macchina. Di seguito indichiamo le detrazioni da operare in rapporto al tipo di impastatrice:

a spirale = gradi ceduti 18,

tuffante = gradi ceduti 9;

a forcella = gradi ceduti 3.

Esempio: Temperatura ricetta 23°C; Temperatura impastatrice spirale 18°C, temperatura ambiente 22°C, Temperatura farina 18°C

Conteggi: $23 \times 3 = 69$, $69 - 18 = 51$; $51 - 22 = 29$; $29 - 18 = 11^\circ\text{C}$ (temperatura utilizzo acqua)

IMPASTO INDIRETTO O BIGA

Ecco un esempio per la preparazione di una "biga" o "lievito" con ottimi risultati tenendo presenti le temperature descritte:

farina W 300-380, p/l 0.50/0.55, stabilita' 20-25 minuti, **acqua** 44%, **lievito** 1%.

tempi di impasto:

impastatrice a forcella 6 minuti, **impastatrice tuffante** 4 minuti, **impastatrice a spirale** 3 minuti.

CIABATTA Biga 18-24 ore

Biga

farina tipo "00"	
acqua	44%
lievito	1%

Rinfresco

biga	
farina	10%
acqua	70%
lievito	3%
sale	2%
malto	1%

temperatura finale impasto 27-28°C

Tempi di impasto

Impastatrice spirale: 5 minuti in prima velocità; 8 minuti in seconda.

Impastatrice tuffante: 5 minuti in prima velocità; 12 minuti in seconda.

Estraete l'impasto dalla macchina. Lasciatelo riposare in un mastello unto di olio per 30-35 minuti. Rovesciate l'impasto sul tavolo. Spezzate del peso desiderato e sistemate su assi ben infarinate. Girate i pani, allungateli leggermente e disponeteli su telai di infornamento. Lasciate lievitare per 40-45 minuti. Infornate con vapore a una temperatura di 230-240°C.

IMPASTO SEMIDIRETTO

Il metodo di impasto semidiretto è denominato tale per l'effettuazione di un preimpasto somigliante a un "lievito" o "biga", ma di breve fermentazione e con un tempo di impasto più lungo per rendere più veloce il tempo di fermentazione. Questo procedimento apporta alla pasta una carica di microrganismi e di lieviti che, se ben avviati, contribuiscono alla buona conduzione della panificazione.

Inoltre gli enzimi alfa e beta amilasi sono già operanti, di conseguenza la fermentazione dell'impasto viene attivata più rapidamente. Con la pasta di riporto invece, se non si prendono le dovute precauzioni di conservazione, i lieviti si disattivano, gli enzimi perdono la loro efficacia e la trama glutinica perde le proprie caratteristiche per l'azione dei microrganismi che, in questo caso, disgregano le proteine. Il sistema semidiretto contribuisce ad un miglior sapore ed aroma del pane dandogli un leggerissimo gusto acidulo, ne migliora la conservabilità e gli dona un ottimo aspetto.

CIABATTA METODO SEMIDIRETTO

Primo impasto

Farina	3000 gr	
Lievito	100 gr	(3,3%)
Acqua	1650 gr	(55%, temp. 15° circa)

Temperatura finale dell'impasto 26°C

Impastare con impastatrice a spirale per 10 minuti in prima velocità e 12 minuti in prima velocità e 12 minuti in prima velocità con imp tuffante.

Lasciate lievitare per circa 2 ore

Secondo impasto

Primo impasto		
Farina		7000 g
Lievito	(1% sulla farina aggiunta)	70 g
Acqua	(70% sul totale della farina)	5350 g
Sale	(2% sul totale della farina)	200 g
Malto	(0.5% sul totale della farina)	50 g

Impastare 5 minuti in prima velocità, aggiungere il primo impasto e lavoratelo per 7 minuti in seconda velocità. Lasciatelo riposare in un contenitore unto d'olio per 40 minuti. Dividetelo in

pezzi e disponeteli su tavole infarinate e copriteli; oppure passate in cella con vapore (28°C). Lasciate lievitare per 35-40 minuti poi girare i pezzi. Allungateli leggermente e infornateli (230/240°C) aprite il tiraggio nei 5 minuti finali della cottura.

IMPASTO AUTOLITICO

L'impasto autolitico consente un'autoevoluzione delle caratteristiche del glutine e si differenzia dagli altri metodi perché non richiede la preparazione di bighe poolish, ossia di un fermento. Questo sistema si pratica in tre fasi. Prima fase: miscelazione di materie prime (acqua farina) e inizio dell'autolisi impastando 7-8 minuti in prima velocità. Seconda fase: riposo dell'impasto autolitico, con il seguente proseguo dell'autolisi, che può variare da 20-30minuti alle 24 ore. Se la continuazione dell'autolisi si prolunga oltre le 5-6 ore, è consigliabile aggiungere una parte di sale e non superare il 45-50% d'acqua: si ha un'autolisi più rallentata. La conservazione dovrà essere effettuata ad una temperatura di 18/20°C. In questa fase, il glutine subisce una lisi per opera dei microrganismi attivati dall'acqua dell'impasto e completa la sua idratazione valorizzando al meglio le farine e ponendone in risalto le caratteristiche. Terza fase: l'impasto autolisato si può utilizzare in percentuale variabile da un minimo del 20%, all'impiego totale dell'impasto stesso, aggiungendo gli ingredienti mancanti (sale, lievito, malto) o altri ingredienti in base al tipo di prodotto prescelto. Il metodo autolisi consente di ottenere un pane con tre principali particolarità: un sapore caratteristico, un ottimo sviluppo e un raffreddamento del prodotto più ritardato.

CIABATTA METODO CON AUTOLISI

Farina	6000gr.	
Acqua	4200gr.	70%
Sale	120gr	2%
Lievito	150gr	2.5%
Malto	30gr	0.5%

Temperatura finale dell'impasto 26/27°C.

Impastate acqua e farina per 7/8 minuti, in prima velocità. Lasciare riposare per 20/30 minuti. Impastate 8 minuti in prima velocità e 4 in seconda; aggiungete lievito e malto. Poi salate (se l'autolisi va oltre le 5/6 ore). Lasciate riposare l'impasto in un contenitore unto d'olio per circa 60 minuti. Rovesciate delicatamente il contenitore sul tavolo di lavoro. Tagliate l'impasto in pezzi dal peso desiderato e sistemati su tavole ben infarinate. Lasciteli lievitare in cella (27/28°C) per circa 50/60 minuti. Girate con delicatezza i pani, allungateli leggermente e sistemati su telai d'infornamento. Infornate con vapore ad una temperatura di 240/250°C. Aprite il tiraggio nei cinque minuti finali della cottura.

Scheda per la comparazione delle impastatrici

Impasto	Spirale	Tuffante	Forcella
Consistenza lavorabile	Min.50% acqua Max 80% acqua	Min.50% acqua Max 70% acqua	Min.30% acqua Max 60% acqua
Ingredienti	Rende uniforme qualsiasi tipo di ingrediente	Per impasti comuni da pasticceria	Particolarmente adatto a lieviti ed impasti duri
Temperatura ceduta	Alta 18°C	Media 6°C	Minima 3°C
Tempo	Impasti di breve durata	Impasti di media durata	Impasti mediamente lunghi
Ossigenazione	Ottima	Media	Poca
Omogeneità	Invidiabile	Buona	Media