

STEFANO MASSARO

A TUTTA BAKERY





INDICE

1. LE MATERIE PRIME	9
2. I METODI DI PANIFICAZIONE.....	21
3. LE FASI DI PRODUZIONE DEI PANIFICATI	31
4. GLI ERRORI E I DIFETTI NEI PRODOTTI LIEVITATI DA FORNO.....	39
5. LE RICETTE IN PIZZERIA.....	45
6. LE RICETTE IN PANIFICAZIONE.....	71
7. LE RICETTE A LIEVITO MADRE LIQUIDO.....	99
8. I DOLCI LIEVITATI.....	121
9. GLI ENZIMI E I MIGLIORATORI NEL MONDO DELLA PANIFICAZIONE.....	149
10. DOLCI DA FORNO	159

Le farine sono l'elemento base dei prodotti da forno. La più utilizzata, nella produzione di pane, pizza e dolci lievitati, è sicuramente quella di grano tenero, che grazie al suo alto tenore proteico garantisce prodotti soffici con una struttura ben alveolata. Esistono altri tipi di sfarinati che derivano da diverse tipologie di cereali e non; come il farro, la segale, il riso ecc. Di norma i cereali con basse attitudini panificatorie vengono miscelati in quantità variabili per donare caratteristiche tipiche al prodotto cotto.

FARINA DI GRANO TENERO

La farina di grano tenero viene ricavata dalla pianta *Triticum aestivum*, o *Triticum vulgare*. In particolare, è il chicco ad essere macinato mediante dei cilindri (laminatoi) e successivamente passato attraverso dei setacci per eliminarne le parti più grossolane (abburattamento).

Esso è composto da:

- *Embrione* (o germe);
- *Endosperma* (o mandorla farinosa);
- *Tegumenti* (o strati cruscali).

Il *germe di grano* può essere considerato a tutti gli effetti la fase embrionale di una nuova pianta, contenente tutte le informazioni genetiche necessarie alla riproduzione. Esso rappresenta circa il 3% della cariosside ed è posizionato nella parte inferiore del chicco. E' molto ricco di sostanze nutrienti quali acidi grassi, vitamine e sali minerali.

Generalmente, nella macinazione convenzionale, viene eliminato nelle prime fasi di svestimento, poiché avrebbe degli effetti sulla farina diminuendone la shelf life.

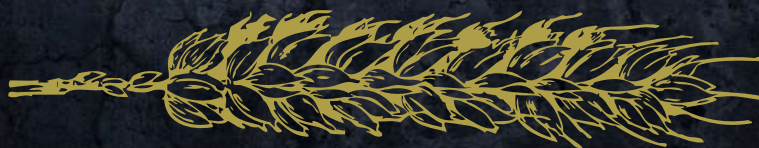
In realtà esso apporta diversi benefici agli impasti grazie all'elevata attività enzimatica, che dona ai prodotti un maggior volume, una crosta più gentile e un colore dorato.

L'*endosperma* è la parte centrale del chicco ed è ricca di proteine e amido, elementi fondamentali per la struttura dei prodotti da forno. E' la parte maggiormente presa in considerazione, in quanto l'alto contenuto di proteine e amido garantisce sfarinati con determinate caratteristiche reologiche.

I *tegumenti* rappresentano la parte più esterna del chicco; hanno un'azione protettiva nei confronti dell'endosperma e sono composti da vari strati.

Hanno una composizione per lo più composta da fibre ed elementi nutritivi, quali proteine, vitamine e sali minerali.

Anche questi, generalmente vengono eliminati durante la fase di macinazione al fine di ricavare prodotti più raffinati.



LE CARATTERISTICHE DELLA FARINA DI GRANO TENERO

Ogni farina ha determinate caratteristiche che la definiscono e la rendono idonea o meno alla produzione di determinati prodotti. Nei laboratori dei molini vengono condotte analisi specifiche per catalogare ogni farina.

Partiamo dal grado di abburattamento, dove, la legislazione italiana, definisce 5 nomenclature (riassunte nella tabella) destinate al commercio.

Come potete intuire, attraverso la determinazione delle ceneri, si ottiene la nomenclatura della farina.

Denominazione	Umidità max	ceneri min.	ceneri max.	proteine min.
Tipo 00	14,50%	-	0,55	9
Tipo 0	14,50%	-	0,65	11
Tipo 1	14,50%	-	0,80	12
Tipo 2	14,50%	-	0,95	12
Integrale	14,50%	1,30	1,7	12

Per determinare la quantità di ceneri, un campione di farina viene carbonizzato in stufa (muffola) a 550/600°C per circa 6 ore. Le ceneri vengono poi pesate e rapportate per 100 parti di sostanza secca. Dalle ceneri si può risalire alla quantità di crusca, in quanto la maggior parte dei sali minerali sono presenti soprattutto negli strati cruscali del chicco.



2° CAPITOLO

I METODI DI PANIFICAZIONE



IL METODO DIRETTO

Il metodo diretto prevede un'unica fase d'impastamento, quindi senza l'apporto di pasta fermentata precedentemente. E' uno dei metodi più utilizzati nella panificazione, in quanto più semplice e facilmente pianificabile. Si utilizza lievito di birra fresco dall'1 al 4%, in quanto una percentuale maggiore potrebbe dar luogo a un peggioramento della qualità strutturale e organolettica del prodotto. Personalmente, per impasti diretti corti, suggerisco una quantità di lievito del 2% per impasti non conditi e del 3/4% per impasti ricchi di grassi e zuccheri.

I prodotti realizzati con impasto diretto non presenteranno un bouquet aromatico ampio e avranno una conservazione ridotta rispetto a prodotti realizzati con prefermenti, ma ciò non toglie che si possano avere ottimi risultati anche con questa modalità.

IMPASTO CON PASTA DI RIPORTO

Per pasta di riporto si intende un pezzo di pasta di un impasto completato in precedenza; quindi una pasta già fermentata contenente tutti gli ingredienti, anche sale e grassi se presenti. Si utilizza nella percentuale massima del 30% in impasti che hanno bisogno di molta spinta, quali pani pugliesi e a pasta dura.

Questo metodo vanta la caratteristica di poter riciclare eventuali scarti di lavorazione. La pasta di riporto va conservata in frigorifero per un massimo di 24 ore. Anche l'aroma del pane prodotto con pasta di riporto avrà maggior risalto.

LIEVITINO

Il lievito è un preimpasto utilizzato soprattutto negli impasti molto grassi tipo brioche. Ha la peculiarità di portare al giusto grado di fermentazione i lieviti, che quindi risentiranno meno dell'alta pressione osmotica nell'impasto successivo.

Si utilizza al 20% del peso della farina, idratato al 50% e con 4/5% di lievito.

Una volta che il composto avrà raddoppiato il volume iniziale sarà pronto all'utilizzo.

Questa modalità comporta una diminuzione nella fase di latenza del lievito e nel prodotto cotto riscontreremo un maggior volume e un aumento della shelf life.



PERCENTUALE DI LIEVITO NEL POOLISH:

- 1/2 ore: 2,5/3%;
- 4/5 ore: 1,5 %;
- 7/8 ore: 0,5 %;
- 10/12 ore: 0,2%;
- 15/18 ore: 0,1 %.

Come la biga, anche il poolish apporta alcuni benefici nella fase di lavorazione e nel prodotto cotto. Gli impasti in fase di lavorazione risulteranno ben estensibili e il prodotto cotto avrà un'alveolatura uniforme, un buon sviluppo e una colorazione dorata particolarmente apprezzabile. Inoltre, la crosta sarà molto friabile e il bouquet aromatico risulterà abbastanza ampio, ma non alla pari di una biga.

Preparare il poolish è un'operazione abbastanza semplice, in quanto basterà miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una crema.

La temperatura di uscita dovrà essere intorno ai 24°C e anche la successiva fermentazione dovrà essere eseguita ad una temperatura di 22/24°C. Al momento dell'utilizzo, il poolish dovrà presentare una piccola conca al centro (pre collasso).

Riassumendo:

PASTA DI RIPORTO:

- Buona forza della pasta;
- Aumento del volume nel prodotto cotto;
- Miglioramento della qualità della crosta;
- Aumento della shelf life.

BIGA:

- Migliore ritenzione idrica da parte delle proteine della farina;
- Minor tempo di impastamento;
- Prodotto cotto con maggior volume;
- Ampio bouquet aromatico;
- Maggiore shelf life;
- Masticazione corta.

POOLISH:

- Maggiore estensibilità della pasta;
- Buon volume nel prodotto cotto;
- Crosta dorata e molto friabile;
- Maggiore shelf life;
- Gusto e aromi pronunciati.



3° CAPITOLO

LE FASI DI PRODUZIONE DEI PANIFICATI



5° CAPITOLO

LE RICETTE IN PIZZERIA



PIZZA CON POOLISH

Poolish:

300 g farina 330 W

300 g acqua

3 g lievito di birra

Rinfresco:

700 g farina 280 W

300 g acqua

20 g sale

30 g olio evo

Temp. finale poolish: 24°C

Temp. finale impasto: 24°C

- Per il poolish, impastate tutti gli ingredienti fino ad ottenere una crema. Ponete in frigorifero per 18 ore.

- Il giorno seguente, impastate il poolish maturo con la farina e 250 g di acqua.

- Aggiungete il sale, l'acqua rimanente e infine l'olio.

- Fate riposare un'ora a temperatura ambiente, poi formate le palline da 230 g e ponete in frigorifero per 18/24 ore.

- Prima di stendere lasciate acclimatare per un'ora.

- Cuocete ad una temperatura di 350°C.



FOCACCINA DA PASSEGGIO

1 kg farina 240/260 W

580 g acqua

10 g lievito di birra fresco

10 g malto

20 g sale

50 g olio evo

Temp. finale impasto: 26°C



- Impastate la farina con l'acqua, il lievito e il malto.

- A metà impastamento versate il sale e infine l'olio.

- Fate riposare per 10 minuti poi formate dei filoncini da 120 g.

- Dopo 10 minuti, stendete aiutandovi con un mattarello allo spessore di 2 cm.

- Lasciate lievitare per 40 minuti.

- Cospargete con dell'olio e praticate i classici buchi, aiutandovi con i polpastrelli o, in alternativa, inserite delle olive o dei pomodorini.

- Fate lievitare per altri 40 min a 26°C.

- Infornate a 230°C per 15 min.

ROMANINA

Biga:

300 g farina 300 W

140 g acqua

3 g lievito di birra fresco

Temp. biga= 21°C

Fermentazione= 18 h, 18°C

Rinfresco:

700 g farina 280 W

410 g acqua

20 g sale

10 g lievito di birra fresco

10 g malto

Temp. finale impasto: 24°C





BAGUETTE

Poolish:

300 g farina 300 W

300 g acqua

3 g lievito di birra fresco

Temp. poolish= 24°C

Fermentazione= 20h +4°C

Rinfresco:

700 g farina 280 W

350 g acqua

20 g sale

10 g lievito di birra fresco

10 g malto

Temp. finale impasto: 24°C

- Impastate la farina con il poolish, 3/4 dell'acqua, il lievito e il malto.
- Quando l'impasto inizierà a strutturarsi versate l'acqua rimanente e il sale.
- Assicuratevi di avere un impasto ben incordato ed estensibile.
- Lasciate puntare per circa 30/40 minuti.
- Formate delle bocce da 360 g non troppo strette.
- Lasciate riposare per circa 10 minuti e formate dei filoncini.
- Fate riposare per altri 15 minuti, poi allungate leggermente.
- Ponete a lievitare per circa 45 minuti a temperatura ambiente.
- Infornate con immissione di vapore a 220°C per circa 30 minuti.



PANE DI SEMOLA CON LIEVITO MADRE LIQUIDO

Lievito madre liquido:

110 g semola rimacinata

100 g lievito madre liquido

110 g acqua

Lavorate tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo.

Ponete a 26°C fino a quando non inizierà ad aumentare di volume (circa +10% il volume iniziale).

Ponete in frigorifero fino all'utilizzo (circa 12 ore), il lievito dovrà raddoppiare di volume.

1 kg semola rimacinata di grano

duro

700 g acqua

20 g sale

10 g malto

200 g lievito madre liquido

50 g acqua

Temp. finale impasto: 24°C

- Impastate la farina con il lievito madre liquido e la prima dose di acqua.
- Fate riposare per un'ora.
- Impastate aggiungendo l'acqua rimanente a filo e il sale.
- Incordate bene l'impasto e ponete in un contenitore oleato.
- Fate un giro di pieghe ogni 30 minuti per tre volte.
- Fate raddoppiare di volume a 26°C.
- Formate dei filoni da 500 g e ponete negli appositi cesti da lievitazione.
- Lasciate per circa mezz'ora a 26°C, poi un'ora in frigorifero.
- Infornate a 220°C con immissione di vapore e abbassate a 200°C.
- Continuate la cottura per circa 45 minuti.
- Abbassate a 190°C gli ultimi 10 minuti.



BRIOCHE NANTERRE

Preimpasto:

300 g farina 330 W

150 g acqua

30 g burro

30 g zucchero

9 g lievito di birra fresco

Rinfresco:

700 g farina 330 W

300 g uova intere

150g acqua

270g burro

220 g zucchero

30 g miele

18 g sale

30 g pasta di arancio

30 g lievito di birra

100 g lievito madre semisolido

Temp. finale impasto: 24°C

- Impastate tutti gli ingredienti del preimpasto e ponete a 24°C fino al raddoppio del volume.

- Impastate il preimpasto maturo con la farina, il lievito, l'acqua e metà delle uova.

- Ottenuto un impasto consistente, aggiungete il miele, gli aromi, lo zucchero e le uova rimanenti, lentamente, in modo da non perdere la corda.

- Completate con il burro morbido e il sale.

- Lasciate un'ora a temperatura ambiente, poi passate in frigorifero per 12 ore.

- L'impasto dovrà raddoppiare il volume; in caso contrario lasciate a temperatura ambiente.

- Formate tre palline e ponete negli stampi imburrati.

- Fate lievitare fino a bordo stampo e infornate a 170°C per 35 minuti (pesi da 400 g).



COLOMBA

Lievito madre semisolido:

100 g lievito madre semisolido

80 g acqua

100 g farina

Lavorate tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo.

Ponete a 26°C fino ad un aumento del volume pari all'80%.

1° IMPASTO

400 g farina 350 W

150 g lievito madre semisolido

160 g acqua

100 g tuorlo

110 g burro

100 g zucchero.

Temp. finale impasto: 26°C

Il lievito madre deve essere rinfrescato almeno una volta al giorno nei 4 giorni precedenti all'impasto. E' fondamentale avere un lievito in forma.

- Create uno sciroppo di acqua e zucchero e impastatelo con la farina.
- Non appena l'impasto prenderà consistenza aggiungete il lievito.
- Fate assorbire e aggiungete il tuorlo lentamente.
- Completate con il burro morbido.
- Ponete l'impasto in un contenitore imburrato e lasciate a 26°C fino 3,5 volte il volume iniziale.

