COTTURA LIEVITO MADRE **PANIFICAZIONE**

La grande guida per la gestione degli impasti – #1

Nessun commento

narrano una storia diversa rispetto a quella dello scorso marzo. Le farine sono ancora tutte lì e i cubetti di lievito fresco non mancano. Qualcuno avrà scoperto quanto sia comodo ordinare una pizza col delivery. Qualcun altro non ha ancora superato la bolletta

Siamo di nuovo in lockdown ma gli scaffali dei supermercati

elettrica di Aprile. Altri hanno gettato la spugna, dopo che la "Focaccia Mille Buchi", aveva più la consistenza di un "Savoiardo da Tiramisù". Giurerei che le dosi fossero state rispettate e che trovare il malto diastasico sia stata un'impresa. Cosa può essere andato storto? Di

seguito, 3 consigli per realizzare un buon impasto. Ce lo siamo detti tante volte: in alcuni casi, prendersi cura di un impasto può essere più impegnativo di imboccare un neonato

sazio. Eppure, nel gruppo delle Super fan di Benedetta spopola la

ricetta Pane Alveolato in 30 minuti senza impastare. Buongiornissimo kaffè?!'1!.

pane non è poi granché? Capiamo insieme cosa c'è che non va in questa e in altre ricette dagli stessi titoloni click-bait.

Benedetta ha cominciato a far invidia a San Gennaro o il suo

Ingrediente n.1: La fretta (o il lievito)

Per fare le cose buone ci vuole tempo Vedere un impasto lievitare è come assistere ad un miracolo. Non

lentamente spazio lungo i bordi di una ciotola. Piano piano,

quella densa, piccola palla di farina, divverà una morbida e

trovo niente di più affascinante scorgere l'impasto farsi

simpatiche.

deliziosa brioche francese. Un esercito di piccole entità contribuiscono alla mia dolce causa: i batteri e i lieviti contenuti nello starter trasformano l'amido contenuto nella farina in anidride carbonica. Tale gas si fa spazio nell'impasto, scavando i buchi dei quali tutti vanno matti. Ho notato, personalmente, che maggiore è lo starter contenuto nell'impasto, minore è il tempo che questo impiega a raddoppiare. Tralasciamo le altre variabili che incidono in questa complicata relazione tra tempo e lievitazione. Quindi se il sabato sera ho ospiti e a pranzo non ho nulla di pronto, posso rimediare una pizza ben lievitata, aggiungendo grosse quantità di lievito all'impasto? Purtroppo no, almeno che l'ospite a cena non sia vostra suocera e non vi siate poi così

dello stesso. Ma un impasto digeribile ed areoso, non è solo contraddistinto da una voluminosa lievitazione. maturazione è quel fenomeno che consente agli enzimi proteolitici contenuti nello starter, di pre-digerire alcune molecole contenute nell'impasto [1], a tutto vantaggio della facilità da noi impiegata per digerirlo. Insomma, gli enzimi ci tolgono buona parte del lavoro, che altrimenti sarebbe svolto dal nostro stomaco: a noi, quindi, toccherà solo assimilare.

Maturazione e lievitazione, non vanno di pari passo: la

maturazione è molto più lenta: se quest'ultima, infatti, procede

molto velocemente -come conseguenza di aver aggiunto troppo*

lievito- la maturazione non ha modo di avere luogo.

Come risolvere, dunque?

Aggiungere troppo* lievito in un impasto accelera la lievitazione

D'altra parte, un impasto poco lievitato, a prescindere dalla quantità di lievito, sarà **impossibile** da lavorare. Non presentare del cibo a tavola, è senza dubbio il peggior sgarbo possiate fare a vostra suocera.

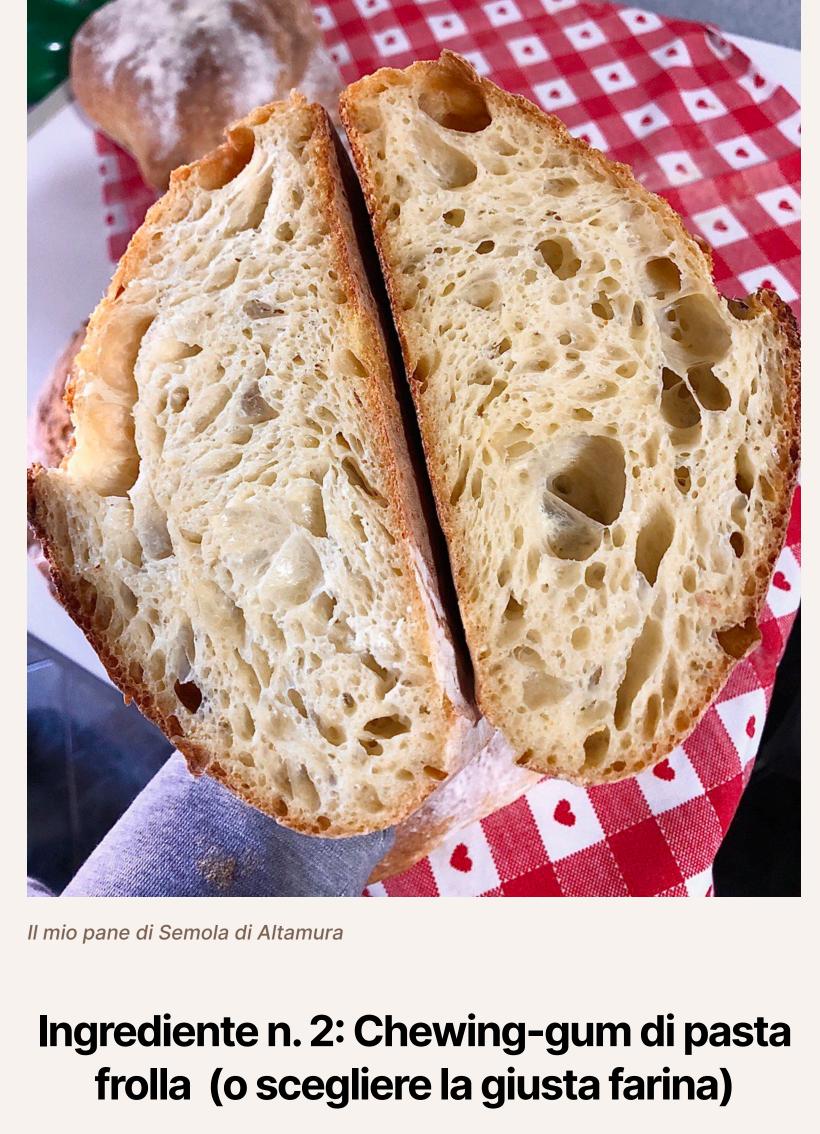
Non esiste una regola ben precisa, perché maturazione e

lievitazione sono condizionate da numerose variabili. Tra i

pizzaioli italiani, però, vigono alcune regole non scritte che sono

comunemente accettate. La prima è non avere fretta.

*quant'è troppo? Se potete ottenere un risultato migliore utilizzandone di meno, quello è troppo.



Su quanto sia importante il glutine, ne già abbiamo ampiamente parlato. Ma se fosse proprio questa proteina la causa per cui quei friabili frollini abbiano la consistenza di una chewing-gum allo

Spetta a noi ascoltarla.

di mele era dura come la pietra.

xilitolo? Mezzo grado in meno in cottura può far cedere la cupola di un

faticato panettone. Una tecnica di impasto non eseguita correttamente, lo trasforma in una molliccia brioche. Sì, proprio la tecnica di impasto, cioè il modo -e il tempo- con cui un impasto viene lavorato. Nella pasticceria e nel bakery non è consentito andare a occhio o a gusto. E neanche lavorare un

impasto guardando l'orologio. La pasta comunica con le dita.

Se anche solo foste impastatori della domenica, vi sarete certamente imbattuti nella realizzazione di una pasta frolla come base di un biscotto o di una torta. Questo straordinario impasto, se correttamente realizzato, conferisce ad una pasta morbida e friabile dei sentori di miele, vaniglia e agrumi: una delizia per il palato, la cui versione Milano del Massari è la base della mia pastiera. Seguendo pedissequamente la ricetta in un ambito casalingo, la nostra domenica pasticciera, più di qualche volta, si è trasformata in un incubo goloso: qualche volta il grissino o il frollino avevano una consistenza gommosa, altre volte, la crostata

Se abituali lettori, dovreste già conoscere la causa di questo dolce

male: il glutine. Questa proteina si sviluppa quando l'impasto

viene lavorato, conferendogli elasticità e tenacità: un risultato

molto lontano dalla tanto ambita croccantezza di un frollino!

La pasta frolla è delicata, morbida, sottile e tutt'altro che tenace. Insomma, un impasto la cui gestione può essere agevole solo tra le mani di un maestro. Infatti, per evitare che l'impasto si incordi occorre lavorare poco una farina debole (<W170). È intuibile che non spetti alle polveri conferire struttura all'impasto. Se

provate a barare sulla farina, lavorandola molto o

usando una manitoba, l'insuccesso è garantito. Alla

struttura, infatti, ci pensano le uova e i grassi del burro. Questi

APPENDICE: La pasta frolla di Anna

ultimi, tuttavia, a temperatura ambiente e soprattutto d'estate, perdono solidità, e con essi, l'impasto in cui sono amalgamati. Sembra un grattacapo da maestro, ma ho imparato un trucco che

mi ha più volte salvato: il frigo! Il freddo rassoda l'impasto e i suoi grassi rendendolo meno sensibile alle sollecitazioni. Ponete la pasta frolla tra due fogli infarinati di carta forno e lavorate col mattarello a contatto con la c.f.; Dopo averlo steso, l'impasto sarà stressato e riscaldato, quindi ponetelo in frigo tra i due fogli di carta forno per 15 minuti -meglio, se in abbattitore-. Adesso, trasferirlo nello stampo non sarà più un problema. Riassumo: I. Una farina non vale l'altra 2. Sfogare la propria rabbia continuando ad impastare quella pasta frolla potrebbe dovrebbe essere perseguito penalmente. Ingrediente 3: impasti appiccicosi L'impasto continua ad essere bagnato ed appiccicoso. Cosa vuoi che succeda ad aggiungere della farina in più, rispetto a quella prevista dalla ricetta?

• L'idratazione di un impasto ne determina la leggerezza, sia in termini di digestione che di peso. Minore sarà l'idratazione, più sarà pesante.

• Più l'impasto è idratato, più sarà alveolato, quindi voluminoso e

• Nel calcolo dell'idratazione, vanno considerate anche le fonti

Vuotiamo il sacco: quante volte lo abbiamo detto? Spesso,

spessissimo. E logicamente sembra filare. Ma ogni volta ci

Aggiungere farina all'impasto, ne diminuisce l'idratazione (quindi

la percentuale di acqua sul peso della farina). Consideriamo le

conseguenze di diminuire l'idratazione dell'impasto, a parità di

esponiamo ad un grosso rischio culinario.

arioso; Meno, più denso e compatto

o tre tempi. Ne favorirà l'assorbimento.

peso finale:

tra polveri e acqua?

si aggiunge della farina all'impasto, a parità di altri ingredienti, dovanno essere ricalibrate le quantità degli altri ingredienti. Impresa pressoché impossibile per un comune cuoco.

Come evitare di incidere negativamente nel delicato equilibrio

• Aggiungiamo gli ingredienti all'impasto poco alla volta, in due

indirette di "acqua", come il burro, le uova o la pasta madre. Se

- Work Smart, not Hard: continuare a lavorare l'impasto, ne limita l'assorbimento. Non strizziamolo, tendiamolo o massacriamolo. L'impasto necessita solo di essere ripiegato, per agevolare la creazione del glutine e la sua stratificazione. • ...poi ci sono i trucchi del mestiere, che per ovvi motivi non
- potrò rivelare. Il segreto numero uno, comunque, è non avere fretta. Aspettate. Per fare le cose buone ci vuole tempo

Cameriere, c'è una ragno nella mia pizza!

Lascia un commento

Modifica

Autenticato come vincenzojrs. Uscire? I campi obbligatori sono

Commento *

contrassegnati *

INVIA	COMM	1EN

Rimani aggiornat*:)

Powered by WordPress

cottura (2)
lievito madre (2)
miero en de (2)

Categorie

Indirizzo email:

Il tuo indirizzo email

© 2022 Vince in Cucina