

# MATER PRO P5

Fermenti lattici vivi stabili in acqua

V. 03-22

CODICE PROTOCOLLO:

MP5.2012

CATEGORIA:

Panificazione

IN EVIDENZA:

Prefermento (Biga)

Prefermento (Autolisi)

## PANE CIABATTA



Foto a scopo esemplificativo

### INGREDIENTI PREFERMENTO (BIGA):

Farina W 300 P/L 0,55	1 Kg
Acqua	0,44 Litri (in estate 0,445 litri)
Materpro P5	10 g (in estate 5 g)
Lievito di birra fresco	2 g (in estate 1 g)
Totale	1,452 Kg

### PROCEDIMENTO PREFERMENTO (BIGA):

Impastare farina, acqua, Materpro lievito di birra per 4/5 minuti facendo in modo che l'impasto rimanga grezzo.

Lasciare riposare da 24 a 48 ore a temperatura ambiente 21/24°C. La biga fatta con Materpro sviluppa due fermentazioni alcolica e lattica rendendo il vostro pre impasto un vero lievito naturale stabilizzato.

### INGREDIENTI PREFERMENTO (AUTOLISI):

Farina W 300 P/L 0,55	1 Kg
Acqua	0,800 litri (in estate 0,797 litri)
Materpro P5	12 g (in estate 15 g)
Totale	1,812 Kg

### PROCEDIMENTO PREFERMENTO AUTOLISI:

Introdurre farina, acqua e Materpro. Fare in modo che i liquidi riescano bagnare tutta la farina senza impastarla ed evitare che si formi la rete glutinica. **Lasciare riposare per 1 ora a temperatura ambiente 21/24 °C..**

### PROCEDIMENTO IMPASTO FINALE:

Prefermento (Biga)	1,452 Kg
Prefermento (Autolisi)	1,812 kg
Acqua	0,326 Litri (in estate 0,323 litri)
Materpro P5	12 g (in estate 15 g)
Lievito di birra fresco	15 g
Sale	20 g
Totale	3,637 Kg

(continua)

# MATER PRO P5

Fermenti lattici vivi stabili in acqua

V. 03-22

CODICE PROTOCOLLO:

MP5.2012

CATEGORIA:

**Panificazione**

IN EVIDENZA:

**Prefermento (Biga)**

**Prefermento (Autolisi)**

## PANE CIABATTA



### PROCEDIMENTO IMPASTO FINALE:

Con un'impastatrice industriale impastare in prima velocità autolisi, biga, Materpro, lievito di birra fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Aggiungere il sale e impastare inserendo la seconda velocità e inserire a filo l'acqua fino al suo totale assorbimento. Temperatura finale dell'impasto 26/27°C. Lasciare riposare in contenitore chiuso a temperatura di 28/32°C fino a raddoppiare il volume. Spezzare e formare le ciabatte della pesatura a piacere e lasciarle sulle tavole ben infarinate per 30 minuti a temperatura ambiente 22/24°C. Cuocere in forno a platea a 230°C.

### VANTAGGI NELLA LAVORAZIONE

- La stabilità dell'impasto fatto con Materpro permette di programmare **maturazioni lunghe a temperatura ambiente** (ed evitare l'utilizzo di celle di lievitazione).
- Gli impasti **risultano più estensibili**, hanno una **migliore capacità di trattenere il gas sviluppato e di assorbire i liquidi**.
- L'impasto **già lievitato** e formato pronto per la cottura **si conserva a temperatura ambiente fino a 4 ore senza alcuna alterazione**.
- Il prodotto **ha uno sviluppo maggiore** in fase di cottura.

### VANTAGGI PER L'IMPASTO

- L'impasto necessita di **40 minuti di riposo** a temperatura ambiente (20/22°C) dopo essere stato formato per **permettere ai fermenti lattici di iniziare la loro attività**.
- L'impasto **già lievitato** e formato pronto per la cottura **si conserva stabile (non sviluppa muffe e non va in acidosi) per 8/9 giorni se conservato in recipienti coperti a +4°C** (possibilità di ottimizzare il tempo della manodopera).
- I **prefermenti** (biga, autolisi etc...) **rimangono stabili a temperatura ambiente fino a 48h** così si può evitare l'uso delle celle ferma lievitazione.

### VANTAGGI PER IL PRODOTTO COTTO

- Il prodotto cotto, congelato e scongelato, **mantiene le sue caratteristiche organolettiche iniziali** (aumento della shelf-life).
- Miglioramento **dell'aroma e del gusto**.
- Il prodotto risulta **più leggero e digeribile**.
- Aumento **della scioltevolezza** in fase di masticazione.
- Il prodotto rimane **fragrante e morbido nel tempo**.