

MATER PRO P5

Fermenti lattici vivi stabili in acqua

V. 03-22

CODICE PROTOCOLLO:

MP5-2010

CATEGORIA:

Panificazione

IN EVIDENZA:

Prefermento (Biga)

Prefermento (Autolisi)

IMPASTO UTILE PER:

PIZZA IN TEGLIA

PINSA ROMANA

PANE CIABATTA

FOCACCE

IMPASTO VERSATILE IDRATAZIONE ALL'80%

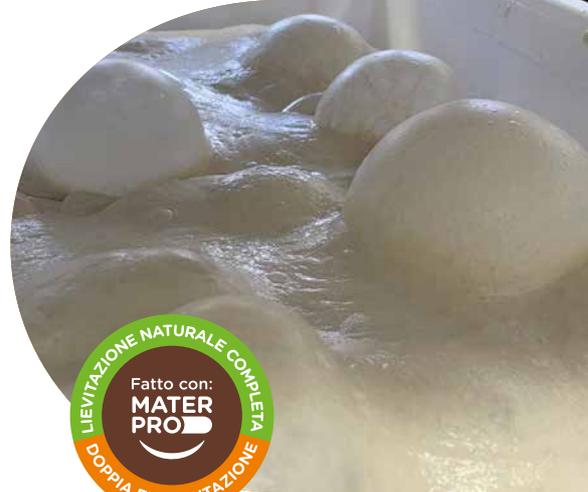


Foto a scopo esemplificativo

INGREDIENTI PREFERMENTO (BIGA):

Farina W 270/300 P/L 0,6	1 Kg
Acqua	0,44 Litri
Materpro P5	10 g
Lievito di birra fresco	2 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 270/300 P/L 0,6	1 Kg
Acqua	0,920 litri
Materpro P5	15 g
Totale	1,935 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.**

IMPASTO:

Prefermento (Biga)	1,412 Kg
Prefermento (Autolisi)	1,935 Kg
Acqua fredda	0,200 Litri
Materpro P5	15 g
Lievito di birra fresco	15 g
Sale	20 g
Malto (facoltativo)	10 g
Totale	3,607 Kg
n° di palline da 280 g	12 pz

(continua)

V. 03-22

CODICE PROTOCOLLO:

MP5-2010

CATEGORIA:

Panificazione

IN EVIDENZA:

Prefermento (Biga)

Prefermento (Autolisi)

IMPASTO UTILE PER:

PIZZA IN TEGLIA

PINSA ROMANA

PANE CIABATTA

FOCACCE

IMPASTO VERSATILE IDRATAZIONE AL 80%



PROCEDIMENTO

Con una impastatrice industriale impastare in prima velocità biga, farina parte dell'acqua, Materpro, lievito di birra e malto fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Aggiungere il sale e impastare inserendo la seconda velocità fino a che il sale non si è assorbito. Temperatura finale dell'impasto 26/27°C. Lasciare riposare in contenitore chiuso a temperatura ambiente 21/24°C per circa 1 ora fino a raddoppiare il volume dell'impasto. Stagliare e formare le palline di pesatura a piacere e lasciare riposare per 1 ora a temperatura ambiente 21/24°C. Stendere e cuocere.

VANTAGGI NELLA LAVORAZIONE

- La stabilità dell'impasto 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**.

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.
- Il prodotto **ha uno sviluppo maggiore** in fase di cottura.

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**.