

MATER[®] PRO P5

Fermenti lattici vivi stabili in acqua

V. 03-22

CODICE PROTOCOLLO:

33-3

CATEGORIA:

Panificazione

IN EVIDENZA:

**BIGA CON PASTA MADRE IN
COLTURA PURA**

CIABATTA



Foto a scopo esemplificativo

BIGA CON LIEVITO MADRE:

Pasta madre*	1 kg
Farina 320/340 W P/L 0,55	10 kg
Acqua	4,2 Lit
Totale	15,2 Kg

*Pasta madre per panificazione vedi ricetta

PROCEDIMENTO:

Impastare con Tuffante o Spirale:

Inserire in macchina le farine, il lievito madre, l'acqua e azionare la prima velocità. Tempo di impasto 5/6 minuti in prima velocità. L'impasto deve essere grezzo.

Temperatura fine impasto 25/26°C

Se necessario potete utilizzare il ghiaccio con l'acqua

Maturazione:

1) CRESCITA

In questa fase la massa deve essere messa in un contenitore ampio con coperchio e lasciata maturare temperatura ambiente 20/24°C u.r. 75% per 12 ore.

2) FERMENTAZIONE

La massa va introdotta in cella frigorifera a +4°C per 12 ore.

3) STAZIONAMENTO

La biga con lievito madre Materpro, maturata 24 ore, può rimanere stabile in cella frigorifera a +4°C fino a due giorni e rimane pronta all'uso e consumo.

4) UTILIZZO

La biga con pasta madre in coltura pura mantiene un'ottima stabilità nel tempo, sostituisce tutti i miglioratori enzimatici, il lievito naturale disidratato (che non è pasta madre) e l'acido ascorbico E300.

Si può inserire negli impasti dal 30% all'100% sul peso della farina totale utilizzata, in relazione al prodotto che si vuole realizzare.

Si può dichiarare **BIGA CON PASTA MADRE MATERPRO.**

MATER PRO P5

Fermenti lattici vivi stabili in acqua

V. 03-22

CODICE PROTOCOLLO:

33-3

CATEGORIA:

Ciabatta

IN EVIDENZA:

**BIGA CON PASTA MADRE IN
COLTURA PURA**

CIABATTA



Foto a scopo esemplificativo

IMPASTO IDRATAZIONE 80%:

Biga	15,2 kg
Farina Tipo 1	3 kg
Acqua	6,5 Lit
Sale	340 g
Malto	120 g
Materpro P5	24 g
Lievito di birra	12 g
Totale	25,2 Kg

PROCEDIMENTO:

Impastare con Tuffante o Spirale:

Inserire in macchina le farine, la biga, Materpro e lievito di birra, poi 6 litri di acqua e azionare la prima velocità. Tempo di impasto 10/12 minuti in prima velocità. Quando il glutine si è ben formato introdurre il sale e una parte di acqua fino al loro assorbimento, poi versa un pò per volta a filo tutta l'acqua ed in fine inserire l'olio fino ad assorbimento. Inserire per 6/8 minuti in seconda velocità per ottenere un impasto ben formato con una buona esetensibilità senza che si strappi o ci sia resistenza..

Temperatura fine impasto 25/26°C

Se necessario potete utilizzare il ghiaccio con l'acqua

Maturazione:

1) CRESCITA

In questa fase la massa deve essere messa in un contenitore ampio con coperchio e lasciata maturare temperatura ambiente 20/24°C u.r. 75%.

Tempi di maturazione per avviare la fermentazione:

Si deve aspettare che la massa abbia radoppiato di volume

2) FERMENTAZIONE

La massa va introdotta in cella frigorifera a +4°C per 12/16 ore

3) STAGLIO E FORMA

Procedere con lo staglio e la pesatura delle pezzature mettendole su tavola coperte da telo e lasciare riposare per 30 minuti. Allargare le pezzature dando la forma della ciabatta. Coprire con un telo e lasciare lievitare a temperatura ambiente o a 26/28°C u.r. 75% fino a quando non sarà triplicata di volume.

Il prodotto si presta anche a cicli di lievitazione in celle ferma lievita.

4) COTTURA

Cottura in forno con piano refrattario, temperatura consigliata: 220/240°C.

Si può dichiarare in etichetta **CIABATTA CON PASTA MADRE MATERPRO.**