

MATER PRO P5

Fermenti lattici vivi stabili in acqua

V. 03-22

CODICE PROTOCOLLO:

33-3

CATEGORIA:

Pizza in pala

Pizza in teglia

Focacce

Pinza

IN EVIDENZA:

**BIGA CON PASTA MADRE IN
COLTURA PURA**

PIZZA IN TEGLIA/PALA con lievito madre



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 pizze 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 dichiarare PASTA MADRE.

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

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

MATER PRO P5

Fermenti lattici vivi stabili in acqua

V. 03-22

CODICE PROTOCOLLO:

33-3

CATEGORIA:

Pizza in pala

Pizza in teglia

Focacce

Pinza

IN EVIDENZA:

**BIGA CON PASTA MADRE IN
COLTURA PURA**

PIZZA IN PALA con licoli in coltura pura



Foto a scopo esemplificativo

IMPASTO IDRATAZIONE 80%:

Biga	15,2 kg
Farina Tipo 1	2,7 kg
Acqua	6,2 Lit
Sale	340 g
Olio	400 g
Materpro P5	24 g
Lievito di birra	12 g
Totale	24,876 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 versare un po' per volta a filo tutta l'acqua ed in fine inserire l'olio fino al suo assorbimento. Lavorare 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 raddoppiato di volume

2) FERMENTAZIONE

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

3) STAGLIO E FORMA

Si procede con lo staglio e la pesatura delle pagnotte a piacere. Su teglia 60x40 cm si consiglia il peso di 1,5 kg di pasta. Le pagnotte poi devono lievitare e triplicare di volume coperte alla temperatura ambiente o a 26/28°C u.r. 75%.

4) STESURA E COTTURA

Prendere delicatamente per evitare che fuoriesca l'aria dalla pagnotta e appoggiarla sul bancone sopra la farina.

Si stende delicatamente la pagnotta allargandola con le dita e creando delle bolle d'aria. Cottura su forno con piano refrattario 340°C per la precottura poi farcitura e cottura finale.