



CORSO DI PIZZERIA: “IMPASTI IDRATATI”



CONTATTI

Molini Pivetti S.p.A.

VAT Reg. No. 00055650386

Via Renazzo, 67
44045 Renazzo (Fe)
Tel. +39 051 900003
Fax +39 051 909210



INDICE:

- Presentazione e breve introduzione teorica farine utilizzate durante il corso
- Cosa intendiamo per impasti idratati
- Inizio impastamento con metodo diretto e con MIX PIZZA ALLA ROMANA Pivetti
- Quali sono le farine corrette da utilizzare in questi casi e perché
- Gestione impasto, con pieghe e spagnottamento
- Autolisi. Cos'è? Come, quando e perché?

Pausa pranzo

- Metodologia diretta e indiretta, come fare i calcoli in modo appropriato
- Come settare il forno in base alla percentuale di idratazione
- Gestione corretta delle cotture, precottura o cottura unica
- Valutazione risultato finale e domande

Cosa intendiamo per impasti idratati

Si può considerare un impasto, idratato o “morbido”, quando la sua idratazione supera il 70%.

Un impasto correttamente idratato e adeguatamente cotto offre delle caratteristiche strutturali differenti, presentandosi maggiormente aperto e alveolato.

Un'alta idratazione non è adatta a tutti i prodotti pizza.

Va ponderata nel modo corretto per far sì che anche il nostro cliente sia soddisfatto del risultato finale.

Classificazione farine post macinazione

La genetica del grano ci offre la possibilità di suddividere gli sfarinati in 3 grandi categorie: SOFT, MEDIUM, HARD.

Si differenziano tra di loro per la quantità e qualità di proteine presenti al loro interno.



CONTATTI

Molini Pivetti S.p.A.

VAT Reg. No. 00055650386

Via Renazzo, 67
44045 Renazzo (Fe)
Tel. +39 051 900003
Fax +39 051 909210



I prodotti di macinazione sono.

- Farina 75-78%
- Farinetta e farinaccio 2,5-3%
- Crusca, cruschetto e tritello 20-22%
- Scarti di pulitura 0,2-2%

Le farine si suddividono, oltre che per la loro forza anche per il loro grado di abburattamento.

- Tipo 00 – 0,55 % (contenuto ceneri)
- Tipo 0 – 0,65 %
- Tipo 1 – 0,8 %
- Tipo 2 – 0,95 %
- Integrale – 1,3/1,7 %

Sostanze proteiche delle farine

Le proteine sono i più importanti costituenti degli organismi animali e vegetali.

La classificazione delle proteine della farina

Nella farina sono presenti diverse proteine, le quali si possono suddividere in gruppi.

I gruppi sono i seguenti e sono suddivise in solubili ed insolubili:

- Albumine: sono le proteine solubili in acqua e in soluzioni saline. A questo gruppo appartiene la proteina leucosina.
- Globuline: sono insolubili in acqua ma solubili in soluzioni saline
- Prolamine: sono insolubili in acqua e soluzioni saline ma sono solubili in alcool e acetone. Proteina che rappresenta questo gruppo è la gliadina.
- Glutenine: sono solubili solo nelle soluzioni degli acidi e degli alcali. La proteina caratteristica di questo gruppo è la glutenina.



CONTATTI

Molini Pivetti S.p.A.

VAT Reg. No. 00055650386

Via Renazzo, 67
44045 Renazzo (Fe)
Tel. +39 051 900003
Fax +39 051 909210



Glutine

Le proteine della farina, in particolare le insolubili (prolamine, glutenine) hanno una grande importanza tecnologica, perché a contatto con l'acqua si uniscono tra loro con dei legami intermolecolari, formando il glutine.

GLUTINE= FARINA + ACQUA + ENERGIA

Il glutine è una massa compatta, elastica e porosa, che si può paragonare a una spugna, che rappresenta la struttura principale dell'impasto.

Dalla quantità e qualità del glutine dipendono le caratteristiche dell'impasto.

Nella farina di frumento esistono molte proteine del tipo prolamine e glutenine e quindi possono formare il glutine, il quale conforma la struttura dell'impasto.

Amido e il suo ruolo

L'amido è costituito da tante molecole di glucosio unite tra loro. Durante la fase di impastamento l'amido assorbe i liquidi, mentre, durante la lievitazione, avviene la fase di saccarificazione dell'amido (è la reazione chimica con la quale l'amido si trasforma negli zuccheri utili al nutrimento dei lieviti con l'aiuto degli enzimi).

Inizialmente l'amido, sotto l'azione degli enzimi contenuti nella farina, si scompone in "pezzi" più grossi, che si chiamano destrine, le quali a loro volta si dividono a metà, formando il maltosio (due molecole di glucosio), che poi, sotto l'azione degli enzimi, contenuti nel lievito, si dividono fino a ottenere il glucosio.

AMIDO

DESTRINE

MALTOSIO

GLUCOSIO (alimento lieviti)

Durante la messa in forno l'amido si gelatinizza, assorbendo l'acqua, che aiuta a formare la struttura della pizza. La temperatura della gelatinizzazione dell'amido è +56/60° C.

Il processo di invecchiamento dell'amido si chiama retrogradazione.