



CORSO DI PIZZERIA: LA “PIZZA TONDA”



CONTATTI

Molini Pivetti S.p.A.

VAT Reg. No. 00055650386

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



IMPASTO

“Mescolanza di sostanze solide e liquide, lavorate insieme fino a formare una pasta omogenea”.

Questa definizione del dizionario sintetizza alla perfezione quello che un impasto corretto dovrebbe essere, non specificando però quali potrebbero essere gli ingredienti “solidi o liquidi” che possiamo utilizzare.

La buona riuscita di un prodotto finito passa necessariamente dalla fase d’impastamento.

Cosa si intende per impasto corretto?

L’impasto è il primo pilastro di un prodotto finale ben riuscito è bilanciato. Un impasto lievitato si regge su un cardine fondamentale: la maglia glutinica.

Si forma miscelando acqua, farina e azione meccanica.

Cosa si intende per azione meccanica?

L’azione meccanica è dettata dallo sforzo che le nostre mani o la macchina imprimono in modo “forzato” all’acqua e alla farina per legarsi.

Acqua e farina sono naturalmente predisposti per legarsi ed accogliersi l’un l’altro, ma senza un catalizzatore (azione meccanica/impastamento) l’operazione potrebbe richiedere più tempo. La creazione di una corretta maglia glutinica permetterà ai gas di prodotti dalla fermentazione alcolica di essere trattenuti e di far sviluppare in volume il prodotto finito. È una fase molto delicata che richiede molta attenzione. Un impasto poco “incordato” non permetterà una corretta incorporazione dei lipidi ed eventuali zuccheri.

Maggiore sarà il tempo d’impastamento e più calore andremo a trasmettere all’impasto finale con notevoli conseguenze sulla maglia glutinica e sull’impasto finale.

CONTATTI

Molini Pivetti S.p.A.

VAT Reg. No. 00055650386

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



TIPOLOGIE DI IMPASTATRICI

SPIRALE



Composta da una vasca, chiamata anche pentola, più o meno arrotondata sul fondo per facilitare l'avvicinamento della farina in un primo momento, l'impasto in un secondo, al centro della vasca e da un utensile o utensile chiamato "verme" che ruotano nella stessa direzione.

Si contraddistingue da un'estrema flessibilità di utilizzo, in base al numero di giri della vasca e del verme (differenti tra loro) e dal rapporto scaturito la si può usare per impasti duri oppure molto idratati.

RISCALDAMENTO MACCHINA: 8/15°C

FORCELLA



Prende il nome dell'utensile che utilizza per impastare. Una forcella o "forchetta" inserita con un'inclinazione di 30 gradi circa all'interno della vasca. Ruotando raccoglie l'impasto attorno all'utensile. Non dispone di gran velocità e questo le fa generare poco attrito e quindi un riscaldamento minimo. Lavora molto bene con impasti duri, molto meno con impasti molli e idratati.

RISCALDAMENTO MACCHINA: 3/5°C