

Pasta Acida



Tradizione & Tecnologia





Ciabattine

Farina di grano tenero	10,000 kg
PASTA ACIDA	0,500 kg
Sale	0,250 kg
Lievito	0,300 kg
Acqua, ca.	8,000 l
Totale impasto	19,050 kg

- IMPASTO:** 4 minuti in 1ª velocità + 15 minuti in 2ª velocità;
(per impastatrici a spirale) aggiungere l'acqua lentamente in 2ª velocità
- TEMPERATURA IMPASTO:** 25 - 26 °C
- RIPOSO IMPASTO:** 60 minuti nel mastello a temperatura ambiente
- PEZZATURA:** ca. 0,080 kg
- LAVORAZIONE:** ciabattine
- LIEVITAZIONE FINALE:** far lievitare in cella di lievitazione a 35 °C e 75 % U.R. per 35 - 40 minuti
- OPERAZIONI PRECEDENTI**
- LA COTTURA:** capovolgere le ciabattine stirandole leggermente e deponendole sui telai d'infornamento
- COTTURA:** infornare a 230 °C con vapore e cuocere per ca. 25 minuti. Gli ultimi 5 minuti aprire il tiraggio

Mini coppie di pasta dura

Farina di grano tenero	10,000 kg
PASTA ACIDA	0,300 kg
Strutto o olio di oliva	1,000 kg
Sale	0,200 kg
Lievito	0,400 kg
Acqua, ca.	4,000 l
Totale impasto	15,900 kg

- IMPASTO:** 8 - 10 minuti in 1ª velocità
(per impastatrici a spirale)
- TEMPERATURA IMPASTO:** 24 - 25 °C
- RIPOSO IMPASTO:** nessuno
- PEZZATURA:** 0,070 kg
- LAVORAZIONE:** cilindrare la pasta fino ad ottenere un impasto liscio (2 minuti ca.) e spezzare in pastelle. Formare a filone, appiattare quindi ad uno spessore di ca. 5 mm e lavorarlo manualmente per ottenere la coppia (vedi fotografia). Disporre poi le coppie su telai o su teglie
- LIEVITAZIONE FINALE:** far lievitare in cella di lievitazione a 35 °C e 75 % U.R. per 40 - 45 minuti
- OPERAZIONI PRECEDENTI**
- LA COTTURA:** terminata la lievitazione, lasciare riposare a temperatura ambiente per 10 minuti per permettere la formazione della pelle
- COTTURA:** infornare a 230 °C senza vapore e cuocere per 22 - 25 minuti. A metà cottura aprire il tiraggio

Maggiolini

Farina di grano tenero	10,000 kg
PASTA ACIDA	0,300 kg
Sale	0,200 kg
Lievito	0,300 kg
Acqua, ca.	5,500 l
<hr/>	
Totale impasto	16,300 kg

IMPASTO: 4 minuti in 1ª velocità + 6 minuti in 2ª velocità

(per impastatrici a spirale)

TEMPERATURA IMPASTO: 25 - 26 °C

RIPOSO IMPASTO: 5 minuti

PEZZATURA: ca. 0,070 kg

PRIMA FORMATURA: spezzare in pastelle e formare con la formatrice, facendo passare le pastelle due volte. Coprire le pastelle con un telo di plastica

RIPOSO INTERMEDIO: ca. 15 minuti

SECONDA FORMATURA: stampare con uno stampo cilindrico (Ø 5 cm), girare le pastelle e disporle sui telai con la parte stampata rivolta verso il basso

LIEVITAZIONE FINALE: far lievitare in cella di lievitazione a 30 °C e 75 % U.R. per 50 - 60 minuti

OPERAZIONI PRECEDENTI

LA COTTURA: rigirare le pastelle con la parte stampata rivolta verso l'alto

COTTURA: infornare a 240 °C con vapore e cuocere per 18 - 22 minuti

Biove

Farina di grano tenero	10,000 kg
PASTA ACIDA	0,300 kg
Strutto o olio di oliva	0,300 kg
Sale	0,200 kg
Lievito	0,350 kg
Acqua, ca.	5,500 l
<hr/>	
Totale impasto	16,650 kg

IMPASTO: 6 minuti in 1ª velocità + 4 minuti in 2ª velocità

(per impastatrici a spirale)

TEMPERATURA IMPASTO: 25 - 26 °C

RIPOSO IMPASTO: nessuno

PEZZATURA: ca. 0,500 kg

PRIMA FORMATURA: spezzare in pastelle e formare con la formatrice facendo passare le pastelle due volte

RIPOSO INTERMEDIO: 5 - 10 minuti

SECONDA FORMATURA: schiacciare le punte mettendole all'interno e modellando le forme

LIEVITAZIONE FINALE: far lievitare in cella di lievitazione a 35 °C e 75 % U.R. per 50 - 60 minuti

OPERAZIONI PRECEDENTI

LA COTTURA: con l'apposito stampo dividere le pastelle a metà e disporle sui telai dedicati con la chiusura rivolta verso l'alto

COTTURA: infornare a 220 - 230 °C senza vapore, con bocche e tiraggio aperti per i primi 5 minuti e cuocere per 25 - 28 minuti. A metà cottura, riaprire il tiraggio



Pasta Acida

PASTA ACIDA è ottenuta dalla fermentazione di farina di grano tenero, acqua e colture starter appositamente selezionate.

Questi microrganismi garantiscono il corretto grado di acidità e producono le sostanze naturali che conferiscono il gusto, l'aroma e la fragranza tipici di un impasto indiretto.

Nel rispetto della tradizione, il metodo di produzione di PASTA ACIDA prevede i canonici 3 rinfreschi.

Inoltre, per ottenere un prodotto in polvere, facile da dosare, l'impasto viene fatto essiccare delicatamente con opportune tecnologie dedicate, capaci di preservare il prezioso bouquet di aromi.

PASTA ACIDA non è solo tradizione, ma anche tecnologia: è arricchita di glutine e complessi enzimatici, che rendono superfluo l'utilizzo di altri miglioratori.

PASTA ACIDA: il tuo Miglioratore universale!



I vantaggi di PASTA ACIDA

- Metodo diretto senza necessità di preimpasto: lavorazioni più brevi e razionali, con notevole risparmio di tempo e manodopera
- Estrema flessibilità di impiego: assicura ottimi risultati per tutti i tipi di pane e di prodotti da forno
- Gli impasti risultano stabili e facilmente macchinabili
- Dà una resa elevata perché aumenta l'assorbimento di acqua da parte dell'impasto
- Caratterizza il pane, conferendo profumo e sapore intensi e aromatici e un gusto pieno anche con lavorazioni dirette
- I prodotti si mantengono freschi nel tempo
- Ottima con semola di grano duro
- Conferisce un ottimo volume ai prodotti finiti

Vantaggi