

PASTA MADRE (lievito in coltura liquida)

Procedura per la preparazione di pane fatto in casa!

Rinfresco: pesare la pasta madre e aggiungere la stessa quantità di acqua e di farina (di qualsiasi tipo purché contenga del glutine) mescolare fino ad ottenere un impasto liscio e senza grumi, riporre in frigorifero.

Esempio: se la pasta madre iniziale pesa gr. 100 dovremo aggiungere ml. 100 di acqua e gr. 100 di farina.

1° impasto: Usare la stessa procedura del "rinfresco", conservare una parte per i prossimi impasti. Con la rimanenza che si intende usare aggiungere il sale, i condimenti e la farina (di qualsiasi tipo anche senza glutine) in una quantità pari al peso della pasta madre iniziale.

Esempio: se la pasta madre iniziale pesa gr. 100 dovremo aggiungere ml. 100 di acqua e gr. 100 di farina (serbare la pasta madre per la volta successiva) e aggiungere sale, condimenti e gr. 100 di farina.

2° impasto: Al termine della lievitazione (circa 8/12 ore) riprendere l'impasto lavorandolo di nuovo, dargli la forma desiderata (filone, panini, ecc.) e lasciare lievitare ancora per almeno 1 ora e 1/2 - 2, comunque non più di 6, infornare a 200° in forno statico ponendo all'interno del forno una ciotolina con l'acqua fino a cottura – se si ha un forno a vapore impostare con vapore al 20%, se il forno è ventilato impostare la temperatura a 180° tenendo presente che sono indicazioni di massima ed ogni forno ha le sue caratteristiche.

Procedura per la produzione di pizza fatta in casa!

1° impasto: Pesare il lievito madre da utilizzare ed aggiungere 1/4 di olio d'oliva e 3/4 di acqua oltre ad una quantità di farina pari al doppio del lievito madre.

Esempio: se la pasta madre iniziale pesa gr. 100 dovremo aggiungere ml. 25 di olio + ml. 75 di acqua e gr. 200 di farina.

2° impasto: Al termine della lievitazione (circa 8/12 ore) riprendere l'impasto lavorandolo di nuovo, stenderlo nel tegame, condire secondo i gusti e lasciare lievitare ancora per almeno 1 ora e 1/2 - 2, comunque non più di 6, infornare a 200° in forno statico ponendo all'interno del forno una ciotolina con l'acqua fino a cottura – se si ha un forno a vapore impostare con vapore al 20%, se il forno è ventilato impostare la temperatura a 180° tenendo presente che sono indicazioni di massima ed ogni forno ha le sue caratteristiche.