

LE TECNICHE DI IMPASTO INDIRETTE

Vincenzo Iannucci



Raffaele Bonetta



Le tecniche indirette più diffuse in Italia,
sono biga e poolish.

Entrambi sono dei prefermenti.



La biga è un preimpasto solido, può avere tante ore di fermentazione (da 16 a 48) La ricetta standard prevede:

1kg farina forte (almeno w300)

440 ml di acqua

Ldb 1% sul peso farina.

La fermentazione avviene a temperatura compresa tra i 16 e 18 gradi, quest'ultima è molto importante per garantire una biga matura è di buona qualità.

Molto importante è anche la temperatura finale dell'impasto, consigliata sui 16/18 gradi.

IL POOLISH

Tecnica di indiretto con ricetta standard che rispetta il valore di 1:1

1 kg farina (almeno w 300/320)

1 Lt acqua

Lievito di birra in base alle ore di fermentazione.



A differenza della biga oltre alla consistenza dell'impasto, cambiano anche le temperature di fermentazione (16/22 gradi) ed una temperatura finale di impasto di circa 25 gradi.

Per entrambi i prefermenti c'è bisogno di tenere conto delle caratteristiche teologiche della farina, ovvero rapporto equilibrato di p/l.

W uguale o superiore a 300/320



I due prefermenti si differenziano tra loro per i prodotti ottenuti.

Con la biga il risultato sarà più armonico per la maggior produzione di acido lattico, con un rapporto 3:1

Mentre con il poolish avremo un sapore più caratteristico e pungente causa una maggior produzione di acido acetico e alcool.