



PANIFICAZIONE CON IL SISTEMA INDIRETTO

Preimpasti (o bighe o levati)

Farina bianca (tipo 550)		Farina semi (tipo 720)		Farina bigia (tipo 1100)	
farina	g 4000	farina	g 4000	farina	g 4000
lievito	g 100	lievito	g 100	lievito	g 100
acqua (12°C)	g 2600	acqua (12°C)	g 2600	acqua (12°C)	g 3000

Temperatura finale: 24°C ca.

IMPASTI FINALI

Farina bianca (tipo 550)		Farina semi (tipo 720)		Farina bigia (tipo 1100)	
farina	g 6000	farina	g 6000	farina	g 6000
acqua(20°)	g 3800	acqua(20°)	g 4600	acqua(20°)	g 4800
lievito	g 250	lievito	g 250	lievito	g 250
sale(35g/l)	g 230	sale(35g/l)	g 252	sale(35g/l)	g 273
malto secco	g 110				
olio di semi	g 200				
+ preimpasto (avente circa 5 - 6°C)		+ preimpasto (avente circa 5 - 6°C)		+ preimpasto (avente circa 5 - 6°C)	

Percentuale totale dell'assortimento in acqua delle farine (bighe comprese):

Farina bianca	Farina semibianca	Farina bigia
66%	72%	78%

Durata di impastamento - per tutti gli impasti - secondo il sistema base: 7 minuti in I^a velocità e 3 in II^a velocità.

Temperatura finale della pasta: 24°C

Tipo di impastatrice usata: a spirale - due velocità





RIPOSO IN PASTA, LAVORAZIONE E LIEVITAZIONE FINALE:



Lasciar riposare la pasta 30 minuti e piegare. Riposare ancora 30 minuti e quindi fare la pezzatura del peso voluto, deporre sui telai infarinati e dopo 5 minuti tirare la pasta per foggare le ciabattine.

Lasciar lievitare bene e passare in forno allegro



Impasti semibianchi: 60 minuti in totale. Ripiegati dopo 35 minuti, pesati dopo ulteriori 25 minuti e ben arrotondati. Filonati dopo altri 10 minuti

Impasti bigi: 60 minuti in totale. Ripiegati dopo 35 minuti, pesati e una prima volta dopo 25 minuti e una seconda volta dopo 7 minuti.



Peso in pasta:

semibianchi e bigi:	630 g per filone, rispettivamente pagnotte da 1/2 kg
ciabattine:	1900 g per pastone da 30 pezzi

- ☒ Paste per pane semibianco e bigio pesate a mano e filonate a mano
- ☒ Ciabattine: spezzate a macchina

Cottura:

temperatura d'infornamento: 235°C per semibianco e bigio
245°C per le ciabattine

(al momento della cottura i filoni avevano una temperatura interna di 23°C)

semibianco e bigio:	🕒 60 - 65 minuti
ciabattine:	🕒 30 - 32 minuti

temperatura del laboratorio sui 19 - 20°C iniziale e in aumento fino a 23°C durante la giornata.



CELLA DI LIEVITAZIONE CONTROLLATA

Biga

2000 g acqua (12°)
150 g lievito
3600 g farina



Impasti:

semibianco

1400 g biga
3300 g acqua (15°)
110 g lievito
120 g sale
60 g coadiuvante
4500 g farina semibianca

bigio

1400 g biga
3500 g acqua (15°)
110 g lievito
120 g sale
60 g coadiuvante
4500 g farina bigia

Impasti eseguiti tra le 16.00 e le 16.30

Temperature finali: attorno ai 24°C

Riposo in pasta: 30 minuti (ripiegata dopo 20 minuti) per tutti gli impasti

Riposo in pastone (prima della filonatura rispettivamente secondo arrotondamento per il bigio): 15 minuti

Programma cella di lievitazione controllata:

bloccaggio iniziale	= -10°C per 60 minuti
blocca lievitazione	= 0°C
rallentamento lievitazione	= + 5°C per 5 ore
lievitazione finale a	= 22°C per 2 ore
umidità	= 85%

Ricordiamo che i filoni vengono sempre intelati con un leggero spolvero e chiusura verso l'alto e messi sugli assi d'infornamento con un riposo di 10 minuti.



PANE TICINO

5000 g farina Ticino
4000 g acqua (12°)
250 g lievito
135 g sale

Lasciar riposare 30 minuti e poi ripiegare; dopo 5 minuti porzionare e arrotondare leggermente.
Appiattire leggermente le pagnotte e infarinare, passare sulle teglie o assi di infornamento, lasciar lievitare, praticare il taglio a “T” e infornare in forno di 10° gradi piu’ alto del normale

Durante l’impasto consigliamo di aggiungere l’acqua in due riprese.

Se ci fosse la possibilità consigliamo di bloccare il pane un attimo al freddo prima di procedere al taglio.

Per la seconda volta abbiamo testato anche la farina Ticino.

E per la seconda volta dobbiamo constatare una marcata differenza di colore tra le farine dei due mulini.

Questa volta è la farina di Maroggia a distinguersi per un colore più scuro rispetto al colore tipico della farina Ticino.

Sembra quasi che vi sia la presenza in eccesso di segale tanto la pasta assomiglia molto ad un tipico pane di segale. Anche il prodotto finale risulta meno appetitoso rispetto alla ricetta originale, non denotando quel tipico colore più brillante che le conferisce la presenza di farro.

Abbiamo chiesto a Maroggia di adeguarsi al colore naturale della farina Ticino.

Sarebbe anche opportuno come abbiamo già più volte fatto notare, visto che si tratta di un prodotto elaborato dalla SMPP, di attenersi il più possibile all’originale, lasciando le personalizzazioni della miscela ad altri pani.



Vi ricordiamo inoltre che prossimamente provvederemo ad inserire nel nostro sito l’elenco dei produttori giornalieri di pane Ticino richiesto a gran voce da molti consumatori, chi fosse ancora interessato di aggiungersi alla lista è pregato di rivolgersi direttamente alla sig.ra Cremona.

Visto che tra breve inizierà la stagione cosiddetta turistica vi invitiamo durante le numerose feste e sagre che si susseguiranno di proporre ai vostri clienti il pane Ticino in alternativa o per completare il paniere delle vostre offerte.

Siamo anche convinti che insistendo sul nostro pane Ticino riusciremmo ad incontrare quel successo che lo stesso ha avuto nelle sue prime uscite in pubblico, dobbiamo solo crederci e aver pazienza, il prodotto è ottimo, il metodo di lavorazione semplice non per niente questo pane sotto forma di altri nomi ci è stato copiato dalla grossa distribuzione, infatti sia la Coop che la Migros hanno inserito nella loro offerta dei pani misti segale farro.



CONSIDERAZIONI FINALI

Durante questa seduta di esami possiamo affermare che le farine sottoposteci dai mulini non si discostano di molto da quelle analizzate durante lo scorso autunno. Abbiamo notato un leggero calo generale dell'assorbimento di acqua, dovuto alla diminuita potenza delle farine, questo calo generale di potenza è imputabile al mercato delle farine estere, cioè alla qualità non eccelsa del grano estero che viene acquistato da miscelare a quello indigeno.

Le farine bigie si sono dimostrate più scure del solito il che non guasta, peccato che durante i prossimi mesi con l'approssimarsi dei turisti, le stesse subiranno un leggero schiarimento, proprio il contrario di noi quando andiamo al mare.... Consigliamo di impastare la biga anche con farina bigia e di correggere l'impasto con un aggiunta di farina di segale per chi ha problemi con del pane bigio troppo chiaro.

In linea di massima abbiamo sfornato dei buoni prodotti, specialmente il pane nella cella di lievitazione controllata ha denotato un volume superiore alla media, una porosità marcata, unico neo la puntinatura e il colore un po' rossastro tipico del prodotto controllato che forse in parte è anche dovuto al fatto che la cella di Trevano viene usata ogni 6 mesi.

Per quanto riguarda la farina bianca anche stavolta abbiamo volutamente cambiato il tipo di prodotto, l'ultimo erano le ciabattine, oggi abbiamo fatto delle michettine di diverse fogge indurendo leggermente e sostituendo parte dell'acqua con dell'olio di semi.

Il risultato è stato buono sia dal lato dello sviluppo che dal lato gusto.

Abbiamo anche ridotto il tempo di riposo in pasta a 15 minuti, quindi il pastone non troppo stretto lasciato riposare ancora per 10 minuti, quindi abbiamo provveduto alla porzionatura foggiando delle guzzette, delle michette stampate con la mano e



capovolte prima dell'infornamento e delle michette stampate con l'apposito stampino e anche alcuni schlumbergeli che hanno prodotto un risultato più che soddisfacente.

Per il futuro i mugnai ci hanno assicurato che lo standard delle farine non muterà di molto, la qualità rimarrà costante fine in autunno.



Visto che il bollettino ormai esce a scadenze semestrali, vi ricordiamo che dei problemi potrebbero verificarsi tra alcuni mesi quando le temperature si faranno piu' alte, ricordatevi i punti principali:

1. acqua molto fredda
2. bighe fredde
3. eventualmente usare anche del ghiaccio per gli impasti
4. diminuire la quantità del lievito
5. non lasciare troppo tempo in prestino la pasta di riporto
6. metterla subito in cella per evitare delle fermentazioni che potrebbero danneggiare il nostro prodotto

Tra poco si entra nel periodo Pasquale, sospirate vacanze, quindi la corpore porge, a voi cari colleghi e ai auguri di Buona Pasqua e di buona estate



poi ci saranno per alcuni le commissione tecnica in vostri familiari, i piu' sinceri a tutti.

Il vostro consulente SMPP - Giuseppe Piffaretti

Questo bollettino può essere scaricato in formato pdf da questo indirizzo provvisorio, in seguito sarà inserito nel sito SMPP

<http://www.cpt-ti.ch/spai/pasticceria/news.html>

Leprotto Pasquale

500 g	tuorli	<p>Montare a schiuma i tuorli con la massa alle mandorle. A parte montare a neve gli albumi e lo zucchero. Unire le due masse e incorporare la farina e il burro. Versare la massa in forme di terracotta o altri stampi, precedentemente cosparsi con una miscela di mandorle grattugiate e legno di sandalo in polvere. Cottura sui 200°C Dopo la cottura e a totale raffreddamento, cospargere leggermente con zucchero al velo.</p>	
520 g	massa alle mandorle		
250 g	albume		
210 g	zucchero		
460 g	farina tipo 550		
180 g	burro (sciolto)		
	limone grattugiato		



QUALITA' DELLE FARINE - VALORI

(I dati sono destinati a restare validi per i prossimi mesi)

criterio prodotto	umidità %	ceneri %	glutine umido %	assorbimento %	consistenza uf	energia (90 min.) cm2	viscosità ua
bianca	14.20	0.55	29.08	61.10	77	97	702
semi	13.70	0.74	30.10	63.20	89	78	486
bigia	13.50	1.31	38.70	70.00	88	57	354

Invitiamo ora i colleghi panificatori a voler confrontare questi dati con quelli della tabella di specificazione che segue, frutto dei risultati ottenuti dalle analisi effettuate sul piano svizzero.

TABELLA DI SPECIFICAZIONE

criterio prodotto	umidità %	ceneri %	glutine umido %	assorbimento %	consistenza uf	energia (90 min.) cm2	viscosità ua
bianca	14.0	0.55	32.4	64.6	39	116	677
semi	14.1	0.69	33.8	64.4	48	112	514
bigia	13.5	1.19	36.4	70.8	60	91	410

Leggenda

- Ceneri:** residui minerali incombusti; indicano il grado di purezza delle farine (+/- crusca, +/- volume, +/- assorbimento, ecc.).
- Glutine umido:** caratteristica principale del frumento rispetto agli altri cereali; forma il cosiddetto reticolo glutenico; consente il trattenimento dei gas, quindi lo sviluppo volumetrico del pane.
- Assorbimento:** le caratteristiche gluteniche e amidacee determinano la capacità di assorbimento d'acqua in impasto, che non deve essere né troppo bassa né troppo alta; aumenta nelle farine scure per l'effetto spugna della crusca.
- Consistenza:** misura reologica che indica la capacità di macchinabilità dell'impasto e la stabilità della fermentazione.
- Energia:** il valore più importante dell'estensogramma Brabender, indica il volume potenziale raggiungibile dell'impasto e la durata prevedibile della lievitazione. Un'energia alta serve a poco se l'impasto è troppo corto o troppo lungo.
- Viscosità:** valore indicante la forza diastatica di una farina, particolarmente significativo per la qualità della mollica; un eccesso di forza diastatica è indicativo di grano eccessivamente fermentato, a rigore della malattia del pane.

