
Preimpasto Poolish

Postato da bestiaco - 2015/06/06 22:31

Ciao Valerio ho fatto il Poolish a lavoro ho messo 500g farina 500ml acqua 2 g lievito poi messo in frigo temperatura 6 g
Lo userò tra 48 ore va bene ci dovrò impastare nella seconda fase 25 kg farina 20 litri acqua 2,5 kg Margherina 300g sale
1kg zucchero 63 g lievito un pizzico miglioratore che andrò a fare l'impasto per poi metterlo in frigorifero a 6 gradi e usarlo
La mattina dopo la domanda è la seguente mi pasterà 1 kg di Poolish?

:unsure:premetto farina Manitoba 330ww 370ww

=====

Re:Preimpasto Poolish

Postato da miky - 2015/07/24 14:39

ma il poolish sarebbe il lievitante liquido??

=====

Re:Preimpasto Poolish

Postato da pecilli.fabrizio - 2017/04/12 23:34

è più esattamente una biga liquida. l'equivalente del li.co.li nel lievito a pastA acida.

=====

Re:Preimpasto Poolish

Postato da pecilli.fabrizio - 2017/04/12 23:35

no, il poolish si fa in quantità maggiori e per tempi più corti. non credo che sia il metodo più corretto.

=====