

---

## impasto diretto con autolisi

Postato da bestiaco - 2011/03/19 23:01

---

ciao valerio ho visto che sei molto bravo vorrei apprendere meglio la tecnica autolisi nella pizzeria ho provato questa tecnica mi piace molto una domanda acqua e farina quanto tempo deve girare? La consistenza del impasto come deve essere?premetto che lavoro la teglia con impasti diretti ultima cosa quale ingrediente va messo per ultimo il sale o olio?grazie vale!!!)

=====

## Re:impasto diretto con autolisi

Postato da valerio - 2011/03/20 14:54

---

Innanzitutto io consiglio di adoperare questa tecnica a chi vuole dare all' impasto un'alta idratazione. Per rispondere alla tua domanda l' impasto con acqua e farina deve girare(sempre in prima velocità) il tempo necessario affinché tutta l' acqua venga ben assorbita dalla farina quindi l' impasto si presenti abbastanza amalgamato. In un' impastatrice da 25l, con 6 kg di farina diciamo per un tempo di circa 6 minuti. Il tempo che consiglio di riposo è di 15 o 30 minuti(impastatrice coperta ovviamente). Per tempi superiori alle 6 ore è necessario mettere anche il sale. Poi si procede con l' aggiunta dei rimanenti ingredienti(per risponderti l' olio io preferisco mettere alla fine), io all' inizio non metto proprio tutta l' acqua, ma ne conservo circa il 5-10%, a seconda della farina e dell' idratazione che voglio ottenere, inoltre così aiuto anche l' amalgamazione degli ingredienti. Nella seconda fase partire con la prima ma mettere quasi subito la seconda velocità.

=====

## Re:impasto diretto con autolisi

Postato da bestiaco - 2011/03/20 16:39

---

valerio che intendi per dare più idratazione?la mia impastatrice non ha la 2 velocità! questo dici è un miglior metodo help?se l' impasto lo faccio più liquido è meglio secondo te?premetto che io uso farina di soia con 1 quarto di ww manitoba

=====

## Re:impasto diretto con autolisi

Postato da valerio - 2011/03/21 00:36

---

per idratazione intendo la percentuale di acqua rispetto alla farina. Esempio 1 kg di farina con 600g di acqua = idratazione 60% sulla farina. Secondo me poter sfruttare la 2° velocità aiuta a sviluppare una maglia glutinica più forte, comunque se l' impasto non è eccessivamente idratato può andare bene anche con una sola velocità.

Se l' impasto lo fai più liquido( quindi più idratato) è meglio secondo me, ma dipende sempre dal tipo di pizza che vuoi ottenere.

Ad esempio per ottenere una pizza in teglia, morbida sopra, croccante sotto, molto leggera e con alveolature all' interno molto grandi come vedi in foto, occorre un' idratazione all' 80%-85%: Tipo di TEGLIA "ALLA ROMANA"

=====

## Re:impasto diretto con autolisi

Postato da bestiaco - 2011/03/21 00:47

---

vale grazie tante domani in pizzeria proverò questa tecnica come mi hai detto a presto ti farò sapere...;)

=====

## Re:impasto diretto con autolisi

Postato da valerio - 2011/03/21 01:08

---

Ecco l' immagine per capirci: <http://www.compagniadellapizza.it/images/fbfiles/images/tegliaromana.jpg>

=====

---

## Re:impasto diretto con autolisi

Postato da bestiaco - 2011/03/21 01:13

---

grazie ancora! Sai aspetto con ansia il libro panificanco sono proprio curioso di vederlo....

=====

## Re:impasto diretto con autolisi

Postato da bestiaco - 2011/03/22 00:19

---

vale ho fatto impasto come hai detto tu ho notato una differenza quando lo fatto moscio 1 cottura ci metteva tanto a cuocere sotto il suolo sopra bene.invece quando lo fatto un po piu duro si cuoceva prima perche?uso un mix farina di marco grs di soia e romana macinazione grano tenero 00 sacco rosso se ti puo essere di aiuto per 5 litri metto 1680kg farina 00 e 5060kg di soia 35g lievito secco 125g sale 150g olio forno elettrico pizze in teglia mi puoi aiutare a migliorare le dosi dici che devo usare piu percentuale di 00 spero di essere stato chiaro grazie vale ho anche alcune foto forse ti é d aiuto.

=====

## Re:impasto diretto con autolisi

Postato da bestiaco - 2011/03/23 01:13

---

vale mi sai dire che farina usare per autolisi?grazie tante

=====

## Re:impasto diretto con autolisi

Postato da valerio - 2011/03/23 12:46

---

Non so se ho capito bene:

allora per moscio intendi che l'hai fatto più molle, quindi con più acqua? Mentre per duro con meno acqua giusto?

Se fosse così è normale che la cottura sia diversa e ti spiego secondo me perchè,

se l' impasto è molto idratato il suo tempo di cottura è più lungo di uno con meno acqua, proprio perchè ha più acqua da evaporare.

Inoltre la percentuale d' idratazione influisce anche notevolmente sulla fermentazione dell' impasto, cioè consuma gli zuccheri più velocemente e gli zuccheri sono quelli che incidono sulla colorazione dell' impasto. Questo vuole dire che lo stesso impasto ma con un idratazione maggiore ha bisogno di meno tempo per maturare.

Per quanto riguarda il consiglio per la ricetta, ti ripeto dipende sempre dal prodotto che vuoi ottenere, la percentuale di soia mi sembra alta, ma mi viene da pensare che sia un semilavorato e sicuramente non soia pura, ma già miscelata di per se con farina 00, cmq personalmente diminuirei la percentuale di soia, perchè troppa rende le pizza dolciastra, poi aumentare un po' il sale verso i 200g.

"La discussione continua nella prossima pagina, clicca in basso a destra per andare avanti"

=====

## Re:impasto diretto con autolisi

Postato da valerio - 2011/03/23 12:51

---

Allora non devi per forza usare una farina specifica, ma devi partire dal tuo normale impasto.

N.B. per inserire le immagine nel forum, devi ridurre le immagini a max 500x500 pixel e max 100kb

=====

## Re:impasto diretto con autolisi

Postato da bestiaco - 2011/03/23 19:09

---

si giusto con piu acqua moscio con meno acqua duro. scusa ma 200g per 5 litri non sono troppi? vale per quanto riguarda la soia si hai ragione tu è un semilavorato provero a mettere piu farina 00 e mettere meno soia ti mando le foto grazie!

=====

## Re:impasto diretto con autolisi

Postato da bestiaco - 2011/03/23 21:37

---

[http://www.compagniadellapizza.it/images/fbfiles/images/21032011004\\_\\_200x150\\_.jpg](http://www.compagniadellapizza.it/images/fbfiles/images/21032011004__200x150_.jpg)  
[http://www.compagniadellapizza.it/images/fbfiles/images/21032011011\\_\\_137x200\\_\\_103x150\\_.jpg](http://www.compagniadellapizza.it/images/fbfiles/images/21032011011__137x200__103x150_.jpg)  
[http://www.compagniadellapizza.it/images/fbfiles/images/21032011013\\_\\_150x47\\_.jpg](http://www.compagniadellapizza.it/images/fbfiles/images/21032011013__150x47_.jpg)  
[http://www.compagniadellapizza.it/images/fbfiles/images/21032011021\\_\\_200x150\\_.jpg](http://www.compagniadellapizza.it/images/fbfiles/images/21032011021__200x150_.jpg)  
[http://www.compagniadellapizza.it/images/fbfiles/images/21032011018\\_\\_75x150\\_.jpg](http://www.compagniadellapizza.it/images/fbfiles/images/21032011018__75x150_.jpg)

=====

## Re:impasto diretto con autolisi

Postato da valerio - 2011/03/24 15:16

---

Eduardo cmq mi sembra già una buona pizza complimenti.

Per il sale, no secondo me 200g di sale per 5 litri d' acqua non sono molti, però l' importante è che ti trovi bene tu e la pizza come ti ho già detto non mi sembra male!

=====

## Re:impasto diretto con autolisi

Postato da bestiaco - 2011/03/24 23:08

---

vale grazie per i complimenti mi piacerebbe imparare di piu da te quandé che scrivi un libro....hai visto le farine che ho messo nella foto le conosci?se si che ne pensi?se provo ad usare solo la 00 w380 400 dici che avrò lo stesso risultato?grazie vale a presto!

=====

## TEGLIA ALLA ROMANA

Postato da valerio - 2011/03/25 00:36

---

si ho visto le farine le conosco, ma non le ho mai provate, per cultura generale però posso dirti che Di Marco, o meglio Corrado Di Marco è una dei creatori dell' impasto della teglia alla romana, si dice che a creare questa, ormai famosa, tipologia di pizza, furono Angelo Iezzi(ora presidente dell' Associazione Pizzerie Italiane) e il collaboratore Corrado Di Marco( titolare , ora insieme ai suoi figli della ditta DI MARCO, sito internet <http://www.pizzasnella.it/>).

Cmq se provi ad usare solo la 00 W380-400 sicuramente avrai un risultato diverso, migliore o peggiore dipende sempre da quello che cerchi.

Cmq se t' interessa fare una teglia alla romana, tipo quella che ti ho mostrato in foto, allora dovresti provare così:

6250g di farina W340-350

5 l di acqua

125g di sale

150g di olio

50 di lievito fresco

inizia dalla farina, sgretola il lievito fresco direttamente nella farina, fai girare per un minuto, metti l' 80% dell' acqua, cioè 4 l (fredda ), fai amalgamare molto bene, l' impasto deve quasi staccarsi dall' impastatrice, quando la massa ha acquisito tonicità inizia lentamente ad aggiungere il restante 20% di acqua(cioè 1 l), poi metti il sale e comincia a dare la restante acqua poco per volta, molto lentamente, attendendo il suo graduale assorbimento. Nell' ultima fase infine metti l' olio. Il risultato che si deve ottenere è un impasto molto soffice ed elastico, che si lascia tastare senza sfaldarsi o bagnare le dita. Per migliorare lo sviluppo durante la cottura puoi fari riposare la pasta all' interno dell' impastatrice per 15 minuti, per poi riaccenderla solo per il tempo necessario a rimpastare la massa(2-3 minuti).

---

Leva l' impasto e mettilo in un contenitore, bello grande o che comunque riesca poi a contenere il raddoppiamento della pasta, metti in frigo per 24 ore a 3-4°. Dopo questo tempo l' impasto risulterà già più lavorabile, dividilo in panetti da 1200 o 1400g e lascialo lievitare all' interno delle cassette in pvc(massimo 2 per cassetta) per 6-7 ore, o il tempo necessario per completare la lievitazione. Metti il forno a 290°-300° con la massima potenza nella platea e molto ridotta per il cielo, stendi la pizza sul banco da lavoro con abbondante farina e con delicatezza, porta poi la pasta stesa sulla teglia precuoci per circa 8 minuti, farcisci, completa la cottura e assaggia.

Sembra facile a parole ma ci vuole pratica, quindi non ti demoralizzare se la prima volta incontri problemi. Magari le prima volte puoi provare mettendo meno acqua.

Saluti

Valerio Valle

=====

## Re:TEGLIA ALLA ROMANA

Postato da valerio - 2011/03/25 01:09

---

cmq rileggendo gli altri post, non sei molto lontano, forse manca quel 5% di acqua in più o qualche ore di maturazione, prova così, unica farina, poi se vuoi dargli un gusto un po' più particolare puoi aggiungere un po' di soia, ma secondo me al massimo per un 30%.

Comunque se provi con la farina 380-400 dovresti poter arrivare bene anche all' 85-90% .

La temperatura finale dell' impasto dovrebbe essere intorno ai 25-26°.

=====

## Re:TEGLIA ALLA ROMANA

Postato da bestiaco - 2011/03/25 17:56

---

grazie valerio dei consigli proverò a fare impasto come hai detto tu ciao a presto e grazie ancora!

=====

## Re:impasto diretto con autolisi

Postato da o.s - 2011/11/10 00:53

---

buonasera, e scusate l' introduzione con un discorso inappropriato, ma che a che vedere con autolisi, non faccio la pizza in teglia, ma quella al piatto, e lavoro con lievito madre fatto con la farina Burratto, il sapore del lievito lo tengo sempre sul leggermente frizzante sul retrogusto dolciastro acido, impasto con autolisi al 50% di idratazione e lasciato girare per 3 min, imp da 50 kg, con un riposo di 1 ora, idratazione finale 60%, 3% sale, 10% lievito, 20 min di impastamento tra cui 15 in prima, fatto riposare per 15 min, poi palline per 1 ora, e messe in cella 6 gradi, per 48 ore, solo che essendo a Genova con l' alluvione non ho lavorato, e ha durato 5 giorni quel impasto, ragazzi devo dire che non era lievitato l' impasto, però aveva un profumo e una leggerezza che non volevo quasi più usare il lievito (scherzo), era lavorabile elastica e tutto, volevo chiedere come mai ?? forse ho ammazzato gli enzimi del lievito? io e da pochissimo che faccio il pizzaiolo.. neanche un anno.. avrei bisogno di alcuni consigli.. gentilmente

=====

## Re:impasto diretto con autolisi

Postato da valerio - 2011/11/10 01:18

---

Ciao o.s., ma che forza della farina hai usato ? Questa tipologia d' impasto la usi già da tempo? Il 10% di lievito significa il 10% di lievito madre? Quindi il lievito di birra non lo usi per niente?

=====

## Re:impasto diretto con autolisi

Postato da o.s - 2011/11/10 01:31

---

si 10% lievito madre, farina tipo 0 25kg, ho messo 10 kg di burratto che è un po' più forte, con il quale mi faccio il lievito... e 35kg di farina, ho messo 21.5lt di acqua, 3.5 kg di lievito, e 1100 di sale. lievito di birra niente.

---

=====

## Re:impasto diretto con autolisi

Postato da o.s - 2011/11/10 01:34

---

si lo faccio da quest estate...,scusa la temp del acqua era 7 gradi in estate adesso lo tengo dai 19 a 21 gradi

=====

## Re:impasto diretto con autolisi

Postato da ROSSOPIZZA - 2011/11/10 23:38

---

Ciao Valerio con questo impasto diretto con autolisi il primo periodo deve girare solo H2o e farina o pure il lievito ( per il sale hai gia' dato informazioni)

=====

## Re:impasto diretto con autolisi

Postato da valerio - 2011/11/11 00:10

---

s' impasta molto leggermente solo acqua e lievito poi si spegne l' impastatrice e si lascia riposare per un tempo che varia da 20 a 60 minuti. Dopo di che si completa l' impasto con gli altri ingredienti.

=====

## Re:impasto diretto con autolisi

Postato da valerio - 2011/11/11 01:11

---

non ci vedo niente di così tanto strano dalle tue descrizioni, perchè tieni presente che il lievito madre, senza l' ausilio dell' aggiunta di lievito di birra , compie il suo lavoro molto molto lentamente, specialmente se la farina è di "forza" e se riposa ad una temperatura bassa come quella del frigo. Con questo tempo in più che hai lasciato l' impasto a fermentare in frigo si è avuto una maggiore produzione di acidi organici (acido acetico e l'acido lattico), sostanze che caratterizzano l' aroma e il profumo del prodotto. Per quanto riguarda l' estensibilità penso tu saprai che la tecnica dell' autolisi con il lievito madre è consigliata proprio perchè aiuta ad avere un impasto più estensibile,( visto che l' acidà del lievito con il metodo tradizionale tende a diminuire l' estensibilità) quindi con maggior tempo in frigo probabilmente ha migliorato anche questo aspetto nel tuo impasto.

=====

## Re:impasto diretto con autolisi

Postato da ROSSOPIZZA - 2011/11/11 08:11

---

scusa Valerio H2o e farina o H2o e Lievito ?

=====

## Re:impasto diretto con autolisi

Postato da valerio - 2011/11/11 13:48

---

solo acqua e farina!

=====

## Re:impasto diretto con autolisi

Postato da o.s - 2011/11/11 20:11

---

di solito uso l'impasto dopo le 48 ore, quando l'impasto è bello gonfio... e il 3 giorno inizia a deteriorarsi... quindi si spacca quando lo stendo, ma anche se è gonfio e lo lascio in cella si deteriora lo stesso, quindi la maglia glutinica cede, in questo caso non è successo così, ma penso che è mancata la lievitazione giusta, forse non avevo il lievito buono, e quindi sono andati avanti gli enzimi della farina... oggi invece ho riscontrato un altro problema, avevo un impasto bello liscio e lievitato, però si ritirava leggermente... quando si stendeva, forse ho fatto la cavolata di impastare con 10 kg di pasta di riporto??? ho sempre fatto autolisi 1 ora di riposo, 20 kg farina 0 e 10 lt acqua 18 gradi, ho messo 1 kg di lievito considerando che aveva già la pasta di riporto il resto... ho messo un altro litro di acqua e ho proseguito con l'impastamento... mettendo i pezzi di riporto, un po' per volta, ho messo anche il sale dopo il lievito 500 gr, ho fatto girare per 18 min in prima, e 5 min in seconda, ho lasciato riposare 10 min in cassa, e poi mi sono fatti le palline, perché si ritirava??? ho sbagliato la quantità della pasta di riporto? il resto dell'acqua glielo aggiungo un po' per volta per non sfiarla... l'ho tirato fuori dalla cella 2 ore prima, quindi non era neanche tanto fredda.

---

## Re:impasto diretto con autolisi

Postato da mariospazza - 2011/11/18 04:01

se posso vi dico la mia..

prima cosa.. è impossibile stabilire come lavora il lievito madre..  
perché sicuramente il tuo lievito lavora diversamente dal mio e da tutti gli altri lieviti..

quanti rinfreschi fai al tuo lievito prima di impastare ??

in quanto tempo sfiora il tuo lievito ??

lievito madre + pasta acida.. troppa acidità nell'impasto e se la pizza si ritira quando la stendi sicuramente è perché l'impasto è in eccesso di acidità'..

è difficile dire certe cose senza poter vedere e provare sotto le mani l'impasto..

quindi predi quello che dico con molta relatività'..

un piccolo consiglio ..

soprattutto se lavori con lievito madre..

cerca di standardizzare al massimo il lavoro..

una volta che trovi il tuo metodo attieniti a quello..

il lievito madre non permette sbagli..

quindi non cambiare spesso la ricetta..

perché già è molto difficile lavorare costantemente e correttamente con il solo lievito madre.. se poi cambi anche la ricetta.. non hai più punti di riferimento..

...

per l'autolisi... si usa il 70% sul totale della farina + 70% del totale dell'acqua...

solo farina e acqua.. si miscela per 2-3 minuti e lasci riposare per 30 minuti al massimo..

se si deve superare i 30 minuti .. è consigliabile mettere la lisi in frigo...

altrimenti si rischia il marcimento delle cellule d'amido..

per la lavorazione con lievito madre prem

ndere molto indicativamente ciò che si dice .. perché ripeto ogni lievito madre ragiona a modo suo..

ppss io una piccola quantità di grassi nell'impasto la metterei ... un 2-3 % di olio e.v.o... per favorire la cottura e aver un prodotto più friabile..

saluti mario's

---

## Re:impasto diretto con autolisi

Postato da pecilli.fabrizio - 2012/03/09 11:45

devi usare una farina con almeno 320-340 di w e cerca di non superare, in base alla temperatura ambiente, le due ore di autolisi perché la lisi è un processo degenerativo per il glutine. se viene spinto l'impasto tende a strappare e c'è un'eccessiva scissione delle proteine.

inoltre se viene fatto un impasto iperidratato per essere reso più maneggevole si può procedere ad una serie di rigeneri in impastatrice.

---

## Re:impasto diretto con autolisi

Postato da pecilli.fabrizio - 2012/03/10 22:45

---

quando si parla di lievito madre non si può parlare di conservazione al freddo dell'impasto. a partire dai 15 gradi centigradi gli enzimi contenuti nel lievito madre iniziano in maniera selettiva, cioè man mano che si abbassa la temperatura, ad inattivarsi e rischiamo di avere un prodotto completamente diverso. quindi quando si usa il lievito madre si deve cercare di farlo a temperatura controllata di circa 18-20 gradi. altrimenti è meglio usare il normale lievito.

=====

## Re:impasto diretto con autolisi

Postato da pecilli.fabrizio - 2012/03/10 23:05

---

come ho già fatto presente in altri post quando si usa il lievito madre la lievitazione corretta dell'impasto è a temperatura ambiente controllata altrimenti non riuscirai mai ad avere il massimo del bouquet aromatico e di profumo.

=====

## Re:impasto diretto con autolisi

Postato da valerio - 2012/03/11 17:53

---

Grazie per il tuo contributo Fabrizio!

=====

## Re:impasto diretto con autolisi

Postato da pecilli.fabrizio - 2012/03/11 18:59

---

ciao valerio se mi permetterai ogni tanto contribuirò al tuo forum.

=====

## Re:TEGLIA ALLA ROMANA

Postato da Eduardo81 - 2013/06/03 19:56

---

Ciao vale ho letto questo articolo volevo sapere se posso mettere la margarina al posto del olio e quando metterlo la temperatura finale impastò? se gira 2 ore impasto che potrebbe succedere diventa coloso? Grazie

=====

## Re:TEGLIA ALLA ROMANA

Postato da valerio - 2013/06/25 15:19

---

che significa gira 2 ore l' impasto? Nel senso che impasti 2 ore di fila???

Per quale motivo vorresti mettere la margarina? LA margarina ti renderà sicuramente la pizza più difficile da digerire, quindi un prodotto di qualità inferiore. Poi non ho capito la domanda, ma se chiedi quando metterla nell' impasto, meglio verso metà, quindi dopo 6-7 minuti circa.

Temperatura finale dopo averlo tolto dall' impastatrice circa 23°, ma dipende che tipo di pizza vuoi fare e che percentuale d' idratazione vuoi utilizzare.

=====