

Impasto INDIRETTO con POOLISH

Inviato da Valle Valerio

venerdì 31 agosto 2007

Ultimo aggiornamento domenica 08 marzo 2009

Il metodo poolish, che ha origine polacche, fino all'inizio degli anni 20 era l'unico sistema adottato in Austria per la produzione di pane viennese e in Francia per quello, ormai famosissimo, pane alla francese. La tecnica è simile a quella usata nell'indiretto con biga, a differenza però che il poolish è un preimpasto liquido. Infatti per la sua produzione viene usato un rapporto tra farina e acqua 1 a 1.

Questo metodo sarebbe da ritenersi il migliore per avere un prodotto a lunga conservazione, fragrante, croccante e altamente digeribile. Ma adesso andiamo all'atto pratico, che vedrà l'utilizzo di una farina forte tra i 300 e i 330 di W, a seconda dei tempi di lievitazione che desideriamo affrontare, a cui poi aggiungeremo pari quantità di acqua e una dose di lievito fresco che varierà all'incirca secondo questo schema: 15 g per una lievitazione di 4-5 ore 5 g per una lievitazione di 7-8 ore 2 g per una lievitazione di 10-12 ore 1 g per una lievitazione di 15-18 ore. Dopo aver miscelato questi ingredienti ed aver ottenuto una specie di brodo, copriremo l'impastatrice per il tempo prestabilito. Questa fase ha lo scopo di far lievitare rapidamente l'impasto alterando solo una parte della farina dell'impasto finale e quindi non permettendo la provocazione di un decadimento delle caratteristiche. Nella seconda fase si ripetono le quantità degli ingredienti con l'aggiunta di sale (verso la fine) e se si vuole di olio d'oliva, si impasta il tutto come da manuale, si fa riposare per una ventina di minuti e poi si fanno le palline.