

Impasto DIRETTO CON AUTOLISI

L'autolisi è un metodo di lavorazione che permette di migliorare l'elasticità dell'impasto producendo un aroma ed un alveatura più pronunciata rispetto al tradizionale metodo diretto. Questa tecnica si pratica impastando farina e acqua per un brevissimo periodo di tempo, al termine del quale si interrompe la fase di impastamento e si lascia riposare tutto comè per un tempo che va da una ventina di minuti ad un massimo di uno ora e mezza, dipende soprattutto dalla qualità della farina.

Questo periodo di tempo permette una maggiore idratazione della farina e anticipa lo sviluppo della maglia glutinica. Dopo la fase di riposo si aggiungono gli altri ingredienti continuando ad impastare normalmente. Questo metodo viene applicato per lo più nella panificazione, ma anche qui c'è qualche pizzaiolo che ha importante questa tecnica nella propria pizzeria.