

Girella genovese

con INFIBRA 2 /230.

Ricetta n. 13

ingredienti biga.

farina INFIBRA 1 /380	kg 4
acqua	l 1,7 pari al 42,5%
lievito di birra	gr 40

tempi generici impasto biga:

spirale	4 minuti in prima velocità
tuffante	6 minuti in prima velocità
forcella	8 minuti in prima velocità
riposo biga 16-18 ore a 17-18°C in clima – biga	

ingredienti impasto.

farina INFIBRA 2 /230	kg 2
acqua	l 1
pasta di riporto o pasta di biga	g 300 (è stata utilizzata pasta di biga)
olio extra vergine	g 200
lievito di birra	g 40
sale	g 40
malto in polvere	g 20

Impastare con impastatrice spirale 7-8 minuti in prima velocità e 2-3 minuti in seconda velocità.

ripieno.

patate lesse	kg 1,5
formaggio grattugiato	g 100
olive nere	g 300
pesto alla genovese	g 60-70 (q.b. per ottenere un composto di giusta consistenza spalmabile)
sale/pepe/rosmarino	q.b. a piacimento
Amalgamare il tutto con planetaria lentamente.	

procedimento.

Unire la biga con la farina tipo INFIBRA 2 /230 ed il malto con poca acqua e tutto l'olio extra-vergine, continuare a incorporare acqua in più volte. Verso metà impasto unire il sale e, dopo, il lievito di birra.

Terminate le fasi di impasto, pezzare, mettendo in forza la pasta a mano formando le pelote.

Coprire i pezzi formati con materiale plastico e appoggiarli su assi di legno infarinate; riporli poi in cella di lievitazione regolata a una temperatura di 28°C e a 80% di umidità relativa per un tempo indicativo di 90 minuti.

Alla fine della lievitazione, passare nella sfogliatrice, infarinando bene, assottigliando fino a uno spessore di 7 mm circa; man mano che si procede ad

abbassare lo spessore, modellare gli angoli cercando di ricavarne una forma rettangolare (che si presterà molto bene alle operazioni di farcitura e avvolgimento con ripieno o farcia salata, per ottenerne delle rotelle).

Una volta appoggiata la pasta lavorata con sfogliatrice su un piano ben infarinato, spalmare il ripieno preparato in precedenza, e disporre un po' di fior di latte a cubetti (es. mozzarella da pizzeria), prima di richiudere il tutto a filone e tagliarlo a rondelle di spessore 3 cm circa.

Disporre le rondelle ottenute o singolarmente in stampi da forno precedentemente coperti con carta da forno o in stampi rotondi da torta con lembi da 5 cm, oppure in stampi da pane in cassetta, così facendo il prodotto rimane morbido e potrà essere proposto alla vendita come prodotto da taglio.

Una volta disposto il prodotto negli stampi, schiacciare leggermente con le mani e aggiungere un po' di salamoia tradizionale o un po' di olio extravergine.

Per questa ricetta abbiamo proceduto con una lievitazione naturale, a temperatura ambiente per 80 minuti circa (in base alla stagione), tenendo coperto il prodotto con materiale plastico.

Con la stessa ricetta base è possibile utilizzare una grande quantità di ripieni lasciando alla fantasia il solo limite.

salamoia tradizionale.

acqua tiepida	g 40 (dose di impiego per una teglia 60x40)
olio extra vergine	g 40
sale medio	g 15

cottura.

Utilizzando forno elettrico, a temperatura 210°C, con vapore, si regola la camera di cottura con intensità 20% per la piastra e 40% per il cielo, per un tempo indicativo di 25-27 minuti, naturalmente variabile in base alla pezzatura fatta.

Aprire la valvola di asciugatura 5-6 minuti prima di sfornare il prodotto.

[ricetta di Andrea Pau, mastro panificatore]



scheda ricetta



MOLINO DENTI - SUPPORTO TECNICO PROFESSIONISTI
telefono: +39 0522 1606523 - fax +39 0522 1601151 - email: supporto@molinodenti.it
tutte le informazioni e le ricette su www.farinainfibra.it

 INFIBRA