

## **TIPO NAPOLI anima verace**

### **2°impasto indiretto A 00**

Prefermento idro 50%, 1% lievito, 1% sale sul totale della farina prevista.(impasto finale idro 65% 2,8% sale)

Ingredienti:

Prefermento

1000g farina

500 g acqua

10 g lievito

10 g sale ( fermentazione oltre 6 ore)

**IMPASTO FINALE**

2 000 g farina

1.450 g acqua

74 g sale

1500 g Prefermento

5.030 g impasto totale

### **Procedimento prefermento: 1 parte**

Versare tutta l'acqua nell'impastatrice, sciogliere il lievito e aggiungere la farina,(successivamente il sale 1% se portiamo la fermentazione oltre le 6 ore) lavorare in 1°velocità; formato il nostro prefermento mantenere a temp. 19°/ 22° / per 24ore.

### **Impasto finale procedimento: 2 parte**

Nella seconda parte del lavoro è possibile inserire il Prefermento nei seguenti modi , 1° Prefermento su acqua .. sotto descritta come Prefermento su acqua .

Diversamente è possibile utilizzare la procedura 2°Prefermento su solido seguendo quindi la procedura sotto indicata come Prefermento su solido.

Nella seconda parte va utilizzata uno dei due procedimenti sopra indicati Prefermento su acqua o Prefermento su solido. I procedimenti e impasti sono testati utilizzando le farine sopra indicate , messe a disposizione dal MOLINO DENTI.

### **Prefermento su acqua**

Mettere il prefermento nell'impastatrice ,ammorbidire aggiungendo il 90% d'acqua , aggiungere la farina e lavorare in 1°velocità , durante la formazione dell'impasto aggiungere il sale e la rimanenza dell'acqua; raggiunto il punto pasta desiderato , l'impasto sarà liscio e omogeneo. Mettere l'impasto in puntata per circa 15/20 minuti , nel suo contenitore coperto in modo che non prenda aria, procedere allo staglio e formare le palline in base al peso stabilito (220/250gr) ,mettere a riposare in appretto nelle apposite cassette , coperte con il coperchio apposito , in modo che l'aria non faccia seccare l'impasto , le palline rimarranno le successive 4/8 ore , in riposo (appretto) a temperatura ambiente prima del servizio .

in alternativa, da 24 a 48 ore a temperatura controllata di 4°/6° tenedo conto delle percentuali di lievito utilizzate e del tipo di farina. Trascorso il tempo stabilito portare le cassetine a temperatura ambiente per circa 3 ore prima del servizio .

### **Prefermento su solido**

Inserire la farina nell'impastatrice , far girare in prima velocità senza aggiungere nulla per circa un minuto( a secco ), successivamente aggiungere il 90% dell'acqua , iniziando a impastare. durante la prima formazione dell'impasto , aggiungere il prefermento e successivamente l'acqua rimasta , poi il sale. Terminato, l'impasto si presenterà liscio e omogeneo; in puntata o massa verra' riposto nel suo contenitore coperto per non prendere aria, per circa 15/20 minuti. Successivamente procedere allo staglio e formare le palline, in base al peso stabilito (220/250gr) , riporre nelle cassetine per 4/8 ore , in riposo (appretto) a temperatura ambiente prima del servizio ,

in alternativa , da 24 a 48 ore in cella a temperatura controllata di 4°/ 6° gradi , tenendo conto della percentuale di lievito utilizzata e del tipo di farina .

tempi di lavoro in macchina 15/20 minuti .

i tempi di lavoro potranno essere piu lunghi in considerazione del tipo di farina e idratazione scelta ;lavorare principalmente in prima velocità evitando surriscaldamento dell'impasto .

(Ricetta base impasto indiretto , Anima Verace, di Cauli Giovanni, Mastro Pizzaiolo)

