

Come gestire gli impasti in estate

L'estate è alle porte e, si sa, il clima caldo umido crea spesso parecchi problemi al processo di lievitazione. Se non problemi, per lo meno qualche inconveniente, soprattutto per coloro che non hanno ambienti di lavoro a temperatura controllata piuttosto che "Clima bighe" sulle quali fare affidamento.

A cura della redazione - Foto courtesy of Molini Lario



Quali azioni si possono mettere in campo affinché gli impasti possano performare in modo costante e i prodotti da forno così ottenuti possano mantenere le caratteristiche per le quali ogni artigiano viene identificato e apprezzato?

1. La conservazione della farina

Partiamo dalla materia che per volume è la più impattante: la farina. Saranno anche delle ovvietà, ma nel periodo estivo è bene non lasciare i sacchi avvolti nel film plastico usato per la bancalizzazione. Molini Lario, durante i periodi caldo-umidi, usa l'accorgimento di avvolgere i sacchi a bancale con film plastici microforati. Questo espediente facilita l'aerazione durante le fasi di stoccaggio e trasporto, riducendo i fenomeni di condensa. Bene comunque che, una volta in panificio, i sacchi possano essere stoccati singolarmente e comunque lontano da zone a elevate temperature – come, per esempio, a ridosso o in prossimità del forno – per prevenire riduzioni drastiche di umidità o scaldate eccessive. In caso contrario, il primissimo parametro reologico che va a deteriorarsi è il P/L. Una farina "cotta" perde di elasticità e, con essa, molte delle attitudini a panificare, rendendo complicata la gestione degli impasti.

2. I grani proteici

Altra buona prassi che Molini Lario adotta durante il periodo giugno-settembre, è quella di intervenire nelle miscele di farine aumentando la quota di grani proteici al loro interno, al fine di incrementarne la forza e con lo scopo ultimo di rendere le farine maggiormente adatte a supportare le fasi di maturazione e lievitazione degli impasti.

3. Le temperature

Per quanto l'arte bianca non possa poi essere annoverata tra le scienze perfette, è pur sempre un mix ben bilanciato tra le capacità del singolo artigiano e i parametri fisici quantificabili. Ecco, quindi, che la temperatura dell'ambiente e dell'acqua sono valori importanti tanto quanto lo sono le condizioni di lievitazione e cottura, come tempo, temperatura del forno e valore di umidità relativa. Col medesimo approccio, lo stesso ragionamento può essere esteso a tutti gli ingredienti della ricetta: tenere a temperatura fresca e controllata tutti gli ingredienti è un espediente certamente efficace. È quindi stra-



tegico il controllo della temperatura dell'acqua degli impasti, preferendo qualche grado in meno rispetto a qualcuno in più, soprattutto se non misurato e controllato. Questo eviterà l'innescio anticipato della fermentazione e consentirà una regolare maturazione all'impasto, prevenendo fenomeni di fermentazione sgradite. Per agevolare una corretta temperatura finale degli impasti, parametro strategico per l'ottima riuscita di un prodotto da forno, anche il raffreddare la vasca dell'impastatrice con acqua e ghiaccio, prima di procedere con il carico degli ingredienti, può risultare una prassi efficace. Qualora gli impasti fossero poi strutturati a partire da biga, il monitoraggio delle condizioni ambientali e della temperatura del prefermento sono essenziali. Infatti, una biga non matura o eccessivamente fermentata, non sarà mai quel fondamento idoneo sul quale condurre le successive fasi di impasto. Tutti quanti possono

controllare facilmente le condizioni dell'ambiente di lavoro attraverso termometri e igrometri. Anche il dotarsi di termometri a sonda è un investimento economico contenuto, ma dal grande ritorno pratico. Se non in possesso di un Clima biga, invece, un piccolo escamotage per condurre la corretta maturazione del preimpasto è quello di individuare una zona, nei locali di proprietà, le cui condizioni possano essere costanti e non estreme, condizioni nelle quali la biga, protetta nel suo mastello, possa avere il decorso corretto di maturazione. In ultimo, durante il periodo estivo, anche operare attraverso uno scarico degli innesti, per esempio riducendo il lievito di birra in ricettazione piuttosto che aumentando il peso percentuale della farina di rinfresco nel rapporto biga / rinfresco, sono tutte azioni che aiuteranno a condurre efficacemente le successive fasi di maturazione.

Molini Lario
LAGO DI COMO, 1919

molinilario.it