

Pane segale e noci con idrobiga



Fabio Franco

Il pane perfetto? Quello che sa di pane

Il mito dell'alveolatura

Negli ultimi anni, nel mondo della panificazione amatoriale, si è diffusa una vera e propria ossessione: la ricerca delle grandi alveolature. Sui social e nei gruppi di panificazione, sembra che un pane senza buchi enormi non sia degno di nota. Ma è davvero così?

Niente di più lontano dalla realtà. Un buon pane non si giudica solo dall'aspetto visivo, ma da un insieme di fattori: **sapore, consistenza, equilibrio tra crosta e mollica e praticità nell'uso quotidiano.**

Prendiamo ad esempio il **pane con segale e noci**: la farina di segale sviluppa una struttura meno alveolata rispetto al grano tenero, ma in cambio offre una **mollica morbida e ricca di gusto**, perfetta per trattenere meglio i condimenti. Inoltre, l'aggiunta di **burro, zucchero e uovo** rende la mollica più soffice ed elastica, mentre la crosta diventa **friabile e scioglievole**.

Se fosse vero che solo il pane con grandi alveoli è un buon pane, lo troveremmo ovunque. Eppure, nei panifici e nei supermercati, a parte pani come la ciabatta, pensati per essere molto ariosi, non se ne vedono altri con alveolature estreme. **Un pane con una mollica troppo aperta può essere meno pratico: si spezza facilmente, trattiene male i condimenti e dà meno soddisfazione al morso.**

Ciò che conta davvero non è la grandezza degli alveoli, ma l'equilibrio del pane nel suo insieme. Ogni impasto ha le sue caratteristiche e ogni tipo di pane ha il suo perché. La bravura di un panificatore sta nel capire le materie prime, scegliere le tecniche giuste e ottenere il miglior risultato possibile per quel pane specifico.

Non servono grandi alveoli per fare un grande pane.

Questa ricetta prende spunto dalla versione originale di **Giuliano Pediconi**, nata per lievito madre, che ho rivisitato adattandola all'uso **dell'Idrobiga**, un prefermento facile da usare e che permette di ottenere ottimi risultati anche a chi non ha il lievito madre.

Un ringraziamento a Giuliano per il lavoro fatto e per lo spunto iniziale. La panificazione è fatta di condivisione, sperimentazione e personalizzazione. È così che nascono nuove interpretazioni di una ricetta.

Buona panificazione!

L'Idrobiga

Premessa: cos'è un prefermento e perché utilizzarlo

Un prefermento è una miscela di farina, acqua e lievito preparata prima dell'impasto principale e lasciata fermentare per un certo periodo. Viene utilizzato nella panificazione per diversi motivi:

Sapore: Il prefermento sviluppa aromi complessi, migliorando il gusto e il profumo del prodotto.

Struttura: Aiuta a creare una migliore alveolatura (distribuzione delle bolle d'aria), una consistenza più soffice e una struttura leggera.

Conservazione: I prodotti fatti con prefermento si conservano più a lungo rispetto agli impasti diretti.

Le innovazioni nascono spesso dall'evoluzione di ciò che si è fatto fino a quel momento, allo scopo di semplificare, migliorare e creare qualcosa di nuovo e più efficiente o più semplice da gestire. Nel mio percorso di panificazione, ho notato che spesso è difficile replicare le condizioni ottimali per la maturazione di altri prefermenti esistenti, come una biga, una poolish o uno sponge. La biga e la poolish hanno parametri rigidi a livello di tempi e temperature, che non sono sempre facili da riprodurre, soprattutto in ambito casalingo. Il metodo sponge, invece, presenta idratazioni variabili, quantità di lievito variabili, tempi e temperature variabili, e presenza o meno di sale, complicando ulteriormente il processo se non si è in grado di capire come gestirlo.

Ho pensato all'**Idrobiga** per semplificare questi aspetti. La mia idea è stata quella di sviluppare un metodo che si adattasse facilmente a qualunque situazione ambientale, garantendo buoni risultati indipendentemente dalla temperatura ambiente, senza dover gestire troppe variabili. Con l'**Idrobiga**, puoi ottenere la qualità di una panificazione professionale senza attrezzature specifiche.

Cos'è l'Idrobiga?

L'**Idrobiga** è un prefermento che combina elementi delle tecniche tradizionali di biga, poolish e sponge, ma con una formula unica e precisa:

Farina: 1000g

Acqua: 750g

Lievito compresso: 10g

La farina deve essere forte, con un W compreso tra 300 e 400, a seconda del prodotto che vuoi realizzare. L'acqua dovrebbe avere una temperatura compresa tra i 18 e i 22°C.

Procedura di preparazione

- Sciogli il lievito compresso nell'acqua.
- Aggiungi tutta la farina in una volta.
- Mescola a mano con una spatola fino a bagnare completamente la farina; non è necessario che l'impasto sia liscio.
- Trasferisci l'**Idrobiga** in un contenitore graduato e lasciala a temperatura ambiente, qualunque essa sia, fino al raddoppio del volume.
- Al raddoppio del volume, metti l'**Idrobiga** in frigorifero a 4°C per 20 / 24 ore.

Varianti

L'**Idrobiga** può essere preparata anche con latte, mosto d'uva fresco o uovo intero, in base alla ricetta che vuoi realizzare.

Vantaggi dell'Idrobiga

Semplicità: Con un'idratazione precisa e un metodo di fermentazione semplice, l'**Idrobiga** è facile da preparare anche a casa.

Versatilità: Si adatta a diverse condizioni ambientali, eliminando le incertezze legate alla temperatura e ai tempi.

Qualità: Offre risultati che competono con i metodi tradizionali, migliorando il sapore, la consistenza, l'alveolatura e la conservazione del prodotto.

Adattamenti per l'uso professionale

Questo metodo garantisce buone prestazioni nella maggior parte delle situazioni. Tuttavia, soprattutto se gestito in quantità elevate, è meglio dividere l'**idrobiga** in masse più piccole, non più di 3 kg. Le masse grandi si raffreddano più lentamente e questo potrebbe portare il prefermento a esaurire più velocemente la sua forza fermentativa.

Confronto con altri prefermenti

Biga: La biga è tradizionalmente più asciutta e richiede condizioni specifiche di fermentazione che in alcuni casi possono essere difficili da replicare.

Poolish: La poolish ha un'alta idratazione ma può variare nelle quantità di lievito e nei tempi di fermentazione, rendendolo meno prevedibile.

Sponge: Lo sponge ha idratazioni variabili, quantità di lievito variabili, tempi e temperature variabili e presenza o meno di sale, aggiungendo ulteriori complessità.

L'**Idrobiga** è un metodo innovativo che semplifica il processo senza compromettere la qualità. Provalo e scopri come può trasformare la tua esperienza di panificazione!



Preparare l'Idrobiga

24 ore prima dell'impasto dovrai preparare l'**Idrobiga**, sciogliendo il lievito nell'acqua e mescolandola con la farina, come mostrato nel video sul sito nella pagina dedicata.

Lasciala **raddoppiare a temperatura ambiente**, poi mettila in frigorifero a **4°C**, coperta. Se il tuo frigo ha una temperatura più alta, trasferiscila quando sarà aumentata di circa il **50%** del suo volume. Usa un **contenitore capiente**, almeno **quattro volte il volume iniziale**, anche se solitamente l'Idrobiga non supera il triplo.

Una volta in frigo, non preoccuparti se continua a crescere o collassa leggermente, è normale e non compromette il risultato.

Per calcolare con precisione la quantità di ingredienti necessari, puoi usare il **calcolatore** disponibile sul sito **casadellievito.it**, nella sezione dedicata all'Idrobiga, dove troverai anche un video con il procedimento. Puoi accedere direttamente seguendo questo percorso: [casadellievito.it](https://www.casadellievito.it) → tecniche → idrobiga

Oppure cliccando su questo link: <https://www.casadellievito.it/tecniche/idrobiga.html>

Calcolo quantità Idrobiga

Ricetta base Idrobiga

Farina forte	1000g
Acqua	750g
Lievito compresso	10g
Totale	1760g

Quanta Idrobiga ti serve?

100

10.000

Decidi il peso in grammi

Farina **1.250 g**
Farina W300 o superiore

Acqua **938 g**
Temperatura 15/18 gradi

Lievito compresso **13 g**
Lievito di birra fresco o 1/3 secco

Totale Idrobiga **2.200 g**

Il **calcolatore** mostra le quantità di ingredienti per la ricetta base dell'**Idrobiga**. Puoi **modificare la quantità finale, in base a quanta te ne serve**, spostando la **barra orizzontale**, oppure inserire direttamente il valore desiderato nella **casella di testo**. Il sistema calcolerà automaticamente il peso degli ingredienti necessari per prepararla.

Pane segale e noci con idrobiga

Ingredienti (in grammi)	Ricetta base	3 da 600 g	2 da 600 g
idrobiga	1.760	965	644
farina W340	270	148	99
farina di segale integrale	230	126	84
malto diastasico	5	3	2
lievito compresso	5	3	2
acqua - prima dose	125	69	46
acqua - seconda dose	125	69	46
uovo intero	80	44	29
zucchero semolato	80	44	29
sale	32	18	12
burro	120	66	44
noci	450	247	165
totale	3.282	1.802	1.202

Sia per l'idrobiga che per l'impasto ho utilizzato farina Petra 0102HP.

Procedimento

L'**Idrobiga**, appena uscita dal frigo, è naturalmente fredda. Se la temperatura ambiente è alta, puoi sfruttare questo aspetto per mantenere la temperatura dell'impasto entro livelli accettabili, usandola direttamente dal frigorifero.

Se invece lavori in un ambiente più freddo, come in inverno, **tiralà fuori 20-30 minuti prima e stendila leggermente sul piano di lavoro** per favorire il riscaldamento. In questo modo eviterai che l'impasto finale risulti troppo freddo.

Inizia l'impasto mettendo in macchina **l'Idrobiga, le farine, il malto, il lievito compresso, la prima dose di acqua e l'uovo**. Lavora fino a ottenere un impasto incordato, poi aggiungi lo zucchero e fallo assorbire completamente.

Successivamente, incorpora il **sale** e la **seconda dose di acqua**, versandola in **3 o 4 volte**, aumentando leggermente la velocità di lavorazione. Per ultimo, aggiungi il **burro** ammorbidito e, una volta assorbito perfettamente, riduci la velocità al minimo e unisci le **noci spezzettate**, mescolando fino a distribuirle uniformemente.



L'impasto risulterà **abbastanza appiccicoso**, quindi è consigliabile maneggiarlo con le **mani bagnate**.

Trasferiscilo in un **contenitore oliato**, segna il livello iniziale e attendi che il volume aumenti di circa l'**80%**. Per accelerare i tempi e garantire la giusta temperatura per la lievitazione successiva, puoi mantenerlo a **26-28°C**: il processo impiegherà circa 2 ore e 30 minuti.

Una volta lievitato, **rovescia l'impasto** su un piano di lavoro **leggermente infarinato con semola**. **Dividilo in pezzature da 600 g**, quindi procedi con la **preforma**: allarga delicatamente la pasta e fai un **giro completo di pieghe a tre**, come mostrato nelle immagini seguenti.



Appoggia le **pagnotte preformate** su una superficie **leggermente infarinata con semola**, copri le con un telo per evitare che si asciughino e lasciale riposare per **20-30 minuti**. Questo tempo di riposo permette alla pasta di rilassarsi prima di procedere alla **formatura definitiva**.

Dopo il riposo delle preforme, prepara i **cestini per la lievitazione** finale. Puoi inserire all'interno le apposite cuffie, infarinandole con semola, oppure infarinare direttamente i cestini prima di adagiarvi i filoni di pane per l'ultima lievitazione.



Prendi le **preforme** e appoggiale sul piano di lavoro **con pochissima semola**, girandole **sottosopra**, in modo che la parte superiore finisca a contatto con il piano.

Allarga la pasta e **ripiega i due angoli superiori verso il centro**. Partendo dall'alto, **arrotola l'impasto a più riprese**, esercitando una leggera pressione ad ogni giro. Infine, **chiudi bene la parte terminale** pizzicandola con le dita per sigillare la chiusura.

Trasferisci il **filoncino appena formato** nel cestino, **con la chiusura rivolta verso l'alto**. Questa parte diventerà il fondo del pane, perché prima di infornarlo andrà girato sottosopra.



Metti subito i **cestini in frigorifero**, coprendoli con un **telo in plastica** o inserendoli in un **sacchetto di plastica**, per evitare che l'impasto si secchi.

I filoni possono rimanere in frigorifero per un tempo variabile tra **2 e 6 ore**, **prima di essere cotti**, ma è importante che il frigo riesca a mantenere una temperatura di 3-4°C, altrimenti andranno fuori lievitazione. Durante questo periodo, la lievitazione **prosegue lentamente**, permettendoti di **gestire le cotture con maggiore flessibilità** e di organizzare più infornate, nel caso in cui i filoni non entrino tutti insieme nel forno. Se il tuo frigo non mantiene la temperatura corretta, **riduci l'ultima lievitazione a 1-3 ore** oppure **anticipa la formatura**. L'importante è trovare il **giusto equilibrio** in ogni fase, adattandoti alle condizioni e alle attrezzature a tua disposizione.



Togli i **cestini dal frigorifero** e rovescia delicatamente il **pane** su una **pala leggermente cosparsa di semola**. **Incidi la superficie** con un taglio profondo circa **1 cm**, come mostrato nelle immagini seguenti.



Inforna il pane preferibilmente su una **pietra refrattaria ben riscaldata**, oppure su una **piastra in metallo** specifica per la cottura del pane nei forni casalinghi.

Cuoci con vapore iniziale a circa 200°-220°C statico, per 50-55 minuti. Negli ultimi 15 minuti, apri lo sportello a spiffero e abbassa la temperatura a 150-160°C, per dare consistenza alla crosta e asciugare il pane.

Per creare **vapore nella fase iniziale**, scalda, assieme al forno, un pentolino in metallo, vuoto. Quando inforni il pane, **metti nel pentolino circa 70 g di acqua** e chiudi immediatamente lo sportello. L'acqua evaporerà in brevissimo tempo, creando la quantità di vapore necessaria per mantenere morbida la superficie del pane durante la fase di sviluppo del volume. **Non serve togliere il pentolino.**

Il **forno statico con pietra refrattaria** è l'ideale per la cottura del pane perché garantisce una distribuzione uniforme del calore e una migliore spinta nella fase iniziale. A differenza del forno ventilato, il calore statico permette all'impasto di svilupparsi gradualmente senza far seccare subito la crosta, favorendo una crescita armoniosa e una consistenza equilibrata.

Puoi cuocere il pane anche nel forno ventilato, meglio se su pietra refrattaria o piastra in metallo. Un'alternativa ancora più efficace è la **pentola in ghisa**, che permette di ottenere ottimi risultati senza bisogno di vapore aggiunto. Il coperchio trattiene l'umidità rilasciata dall'impasto, creando un ambiente ideale per l'ottimale sviluppo del prodotto. Se vuoi cuocere il pane in **pentola**, assicurati di **preriscaldare sia la pentola che il coperchio** insieme al forno. Quando saranno ben caldi, metti il **pane nella pentola**, chiudi con il **coperchio** e inforna. Dopo **20 minuti**, rimuovi il coperchio e lascia proseguire la cottura.





Questo pane ti sorprenderà per la sua **leggerezza**, il suo **sapore avvolgente**, la **friabilità della crosta** e l'equilibrio tra gusto e consistenza. È il risultato di un impasto semplice ma ben bilanciato, pensato per essere alla portata di tutti, anche di chi non utilizza il lievito madre.

Oltre a essere **equilibrato e ricco di sapore**, ha anche un **aspetto rustico ed elegante**. La crosta friabile, la mollica morbida e ben strutturata e il suo colore dorato lo rendono un pane che soddisfa sia il palato che la vista. Ogni dettaglio, dalla scelta degli ingredienti alla cottura, contribuisce a un risultato armonioso e versatile, perfetto per ogni occasione.

L'**Idrobiga** semplifica la lavorazione, garantendo un impasto facile da gestire e una fermentazione efficace, senza bisogno di lievito madre.

Perfetto da gustare da solo, con un velo di burro, un filo d'olio o con il condimento che preferisci. Si adatta a ogni situazione, offrendo il meglio di sé senza compromessi.

Spero che questa ricetta ti sia utile e che il pane che ne nascerà possa darti soddisfazione.

Buona panificazione!

