



La Casa del Lievito

Pizza alla pala con Idrobiga



La pizza alla pala è una pizza ad alta idratazione che viene preparata generalmente con un impasto indiretto. L'utilizzo di un pre-fermento ne migliora le caratteristiche fisiche ed organolettiche, donando al prodotto un bel volume, una crosta sottile molto friabile e una mollica morbida dal gusto e profumo gradevolissimi.

Questa è la versione realizzata con **Idrobiga**, il pre-fermento semplice ed efficace che ho messo a punto per una gestione senza attrezzature specifiche.

L'Idrobiga

Premessa: cos'è un pre-fermento e perché utilizzarlo

Un pre-fermento 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 pre-fermento 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 pre-fermento si conservano più a lungo.

Motivazioni

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. Nel mio percorso di panificazione, ho notato che spesso è difficile replicare le condizioni ottimali per la maturazione di altri pre-fermenti esistenti, come una biga, un poolish o uno sponge. La biga e il poolish, sebbene efficaci, 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 creato l'**Idrobiga** per semplificare questi aspetti. La mia idea è stata quella di sviluppare un metodo che si adattasse facilmente a qualunque situazione, 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 pre-fermento 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 ottenere, l'acqua dovrebbe avere una temperatura compresa tra i 18 e i 22 gradi.

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 gradi per 20 / 24 ore.

Varianti

L'**Idrobiga** può essere preparata anche con latte 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 ottime prestazioni del pre-fermento nella maggior parte delle situazioni. Tuttavia, soprattutto se gestito in ambito professionale, in quantità elevate e quindi con grandi masse di pre-fermento, a seconda del prodotto che si vuole realizzare potrebbe essere utile anticipare il momento per mettere in frigorifero l'**Idrobiga** o utilizzare acqua a temperature inferiori. Le masse grandi si raffreddano più lentamente e questo potrebbe portare ad una eccessiva attività del pre-fermento che potrebbe esaurire più velocemente la sua forza fermentativa.

Confronto con altri pre-fermenti

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

Poolish: Il 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.

Conclusione

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!

Pizza alla pala con Idrobiga

Ingredienti (in grammi)	Ricetta base	4 x 400g
Idrobiga	1760	1073
farina W340	400	244
acqua	370	226
malto diastasico	10	6
sale	30	18
lievito compresso	4	2
olio di semi o di oliva	50	30
totale impasto	2624	1599

L'**Idrobiga** all'uscita dal frigorifero è molto fredda e nella quasi totalità dei casi, in base alla temperatura ambiente e alla quantità che se ne vuole inserire nell'impasto, sarà necessario riscaldarla un po' prima della lavorazione. Questo può essere fatto facilmente stendendola su un piano o una teglia e lasciandola qualche minuto ad acclimatarsi, eventualmente in un ambiente caldo.

Facciamo 2 esempi per ottenere un impasto a circa 24/25 gradi:

Se siamo in estate, con temperature prossime ai 30 gradi, dovremo togliere l'**Idrobiga** dal frigorifero, e lasciarla arrivare a circa 15 gradi; stessa temperatura anche per l'acqua che utilizzeremo. Il riscaldamento dovuto alla temperatura ambiente all'attrito dell'impastatrice e quella degli altri ingredienti aumenterà la temperatura complessiva dell'impasto.

Se invece siamo in inverno, con temperature basse, intorno ai 18 gradi, dovremo portare l'**Idrobiga** e l'acqua ad una temperatura di circa 20 gradi per ottenere lo stesso risultato.

Ovviamente dovrai regolarti di conseguenza per temperature inferiori o superiori a quelle indicate, anche in base al tuo modo di impastare e alle tue attrezzature.

Procedimento:

Metti in macchina l'**Idrobiga**, la farina, il malto, il lievito, metà dell'acqua e inizia ad impastare. Quando l'impasto si sarà incordato, aggiungi il sale e gradualmente l'acqua restante, infine l'olio.

Metti a puntare l'impasto in un contenitore oliato fino a quando il volume non sarà aumentato di circa il 40% (circa un'ora a 20 gradi), eventualmente praticando una piega a lievitazione avviata dopo circa 15 minuti nel caso l'impasto sia troppo rilassato, anche se in genere non serve.

Rovescia l'impasto su un piano infarinato con semola rimacinata o farina e dividilo nelle pezzature volute: consiglio pezzature da 300/400g, facili da gestire, si adattano a qualsiasi forno o piastra tipo Vulcan.

Forma le pagnotte come si fa solitamente con i filoncini di pane corti, mettile a lievitare in un contenitore in plastica oliato, o in una cassetta, fino a quando l'impasto non sarà raddoppiato (circa 1 ora e mezza a 20°).

Per ottenere una buona cottura della pizza alla pala, servirebbe un forno statico con pietra refrattaria sul fondo a contatto con le resistenze, tipo Effeuno. In mancanza di questo, è possibile usare una piastra Vulcan o simile, oppure una normale pietra refrattaria o una teglia, ma con prestazioni di cottura nettamente inferiori.

Stendi le pizze su abbondante semola, premendo con forza sulla superficie, e adagiale sulla pala. Inforna senza ulteriori lievitazioni a 250°/270° o comunque alla temperatura massima nel caso il tuo forno non li possa raggiungere, direttamente sul fondo oppure su piastra o pietra refrattaria.

Porta la pizza a cottura quasi completa, deve iniziare a dorarsi e la superficie deve indurirsi, quindi togli la dal forno e falla raffreddare, congelala e utilizzala al bisogno ripassandola in forno a 250°.

Se vuoi utilizzarla subito, una volta raffreddata, rimettila in forno per rigenerarla, bianca o condita, fino a quando la superficie non torna bella croccante.

La pizza alla pala deve essere sempre precotta senza condimento, altrimenti, mettendo il condimento a impasto crudo, il peso degli ingredienti non farà lievitare la parte centrale che rimarrà compatta e poco gradevole.

Impostazioni per forni Effeuno

Se sei un fortunato possessore di un forno Effeuno, azienda convenzionata con il gruppo Facebook 'La Casa del Lievito', queste sono le impostazioni che utilizzo io nel modello P134HA 509E Extra Power con pietra refrattaria, per pizze da 400g.

Per altri modelli con display elettronico, potrebbero essere necessari aggiustamenti in base all'altezza del forno.

PROGRAMMA	
◀ P1 P2 ▶	
Programma	P1
Descrizione	PALA ROMANA
Numero fasi	1
	Fase 1
Temper. Cielo (°C)	260
Temper. Platea (°C)	305
T. cottura (mm:ss)	8:30
Pot. Cielo (%)	60
Pot. Platea (%)	100
Pot. Cielo Preriscaldamento (%)	50
Pot. Platea Preriscaldamento (%)	100
Pot. Cielo Mantenimento (%)	40
Pot. Platea Mantenimento (%)	100

Programma cottura

PROGRAMMA	
◀ P1 P2 ▶	
Programma	P1
Descrizione	RIGENERO
Numero fasi	1
	Fase 1
Temper. Cielo (°C)	250
Temper. Platea (°C)	250
T. cottura (mm:ss)	4:00
Pot. Cielo (%)	50
Pot. Platea (%)	100
Pot. Cielo Preriscaldamento (%)	45
Pot. Platea Preriscaldamento (%)	100
Pot. Cielo Mantenimento (%)	30
Pot. Platea Mantenimento (%)	100

Programma rigenero

Se invece hai un modello analogico, senza display elettronico, dovresti provare a impostare le manopole della temperatura, sui valori indicati nelle immagini, sia per quanto riguarda il cielo, sia per la platea, poi vedere come va la cottura e modificare di conseguenza.

Su questi forni analogici, le impostazioni possono variare anche parecchio da uno all'altro.