2025/11/28 04:41 1/2 Licoli

Licoli

Rinfresco

Prelevare una quantità di x grammi dal frigorifero. Aggiungere:

- x grammi di acqua
- x grammi di farina

Amalgamare bene con una forchetta per incorporare aria.

Attendere fino al **raddoppio** del volume e al collasso. A temperatura di 26° ci vogliono circa 4 ore.

Procedere al rinfresco almeno una volta al mese.

Quantità di licoli

Per una lievitazione di 12 ore a 25°C occorre il 10% in peso di licoli rispetto alla farina

Magia della matematica

Supponiamo di volere una quantità T (grammi) di impasto utilizzando un licoli con 2 rinfreschi ravvicinati. Siano:

- X: quantità di licoli preso dal frigo
- Y: quantità di farina necessaria dopo i rinfreschi
- O: quantità di acqua necessaria dopo i rinfreschi
- I: idratazione voluta (di solito da 0.6 a 0.65)
- K: costante di lievitazione con la quale decidiamo la velocità di lievitazione (di solito 10 per una lievitazione di 12h a 26°C)

2 rinfreschi

Se prevediamo 2 rinfreschi allora si ha:

•
$$O = YI * T = 9X + Y + YI * Y = K9*X$$

Sviluppando si ottiene:

```
• X = T/(9(1+K(1+I))
```

[•] Y = 9KX

1 rinfresco

Last update: 2017/07/04 19:36

Se prevediamo 1 rinfresco allora si ha:

•
$$O = YI * T = 3X + Y + YI * Y = K3*X$$

Sviluppando si ottiene:

- X = T/(3(1+K(1+I))
- Y = 3KX

Esempio di utilizzo

Vogliamo una quantità di impasto pari a 4200g (10 palline per pizza metro) al 65% di idratazione per una lievitazione di 12 ore a 26°C:

- T = 4200
- K = 10
- I = 0.65

Con 2 rinfreschi:

• licoli
$$X = 4200/(9(1+10(1+0.65))) = 27g$$

Con 1 rinfresco:

• licoli
$$X = 4200/(3(1+10(1+0.65))) = 81g$$

In ogni caso, sia a 1 rinfresco che 2 rinfreschi:

- farina Y = 91027 = **2430g**
- acqua O = 0.652430 = **1580g**

From:

https://wiki.csgalileo.org/ - Galileo Labs

Permanent link:

https://wiki.csgalileo.org/madmax/licoli?rev=1499189765

Last update: 2017/07/04 19:36

