

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

Se prevediamo 1 rinfresco allora si ha:

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

Sviluppando si ottiene:

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

Esempi di utilizzo

10 palline metro

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 $X = 4200/(9(1+10(1+0.65))) = \mathbf{27g}$

Con 1 rinfresco:

- licoli $X = 4200/(3(1+10(1+0.65))) = \mathbf{81g}$

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

- farina $Y = 91027 = \mathbf{2430g}$
- acqua $O = 0.652430 = \mathbf{1580g} ===== 3 \text{ palline metro} =====$ Vogliamo una quantità di impasto pari a 1260g al 65% di idratazione per una lievitazione di 12 ore a 26°C: * $T = 1260 * K = 10 * I = 0.65$ Con 1 rinfresco: * licoli $X = 1260/(3(1+10(1+0.65))) = \mathbf{24g}$ * farina $Y = 31024 = \mathbf{720g}$ * acqua $O = 0.65720 = \mathbf{468g}$

Quindi prendiamo 24g di licoli da frigo e aggiungiamo 24g di farina e 24g di acqua. Dopo il raddoppio (4 ore) uniamo 720g di farina e 468g di acqua e otteniamo 1260g di pasta con cui procediamo con la puntata, la maturazione e l'appretto.

From:

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

Permanent link:

<https://wiki.csgalileo.org/madmax/licoli?rev=1499190300>

Last update: **2017/07/04 19:45**



