

# 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:

- $O = Y \cdot I$
- $T = 9 \cdot X + Y + Y \cdot I$
- $Y = K \cdot 9 \cdot X$

Sviluppando si ottiene:

- $X = T / (9 \cdot (1 + K \cdot (1 + I)))$
- $Y = 9 \cdot K \cdot X$

## 1 rinfresco

Se prevediamo 1 rinfresco allora si ha:

- $O = Y \cdot I$
- $T = 3 \cdot X + Y + Y \cdot I$
- $Y = K \cdot 3 \cdot X$

Sviluppando si ottiene:

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

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

Con 1 rinfresco:

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

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

- farina  $Y = 9 \cdot 10 \cdot 27 = \mathbf{2430g}$
- acqua  $O = 0.65 \cdot 2430 = \mathbf{1580g}$

### 3 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 =  $3 * 10 * 24 = \mathbf{720g}$
- acqua O =  $0.65 * 720 = \mathbf{468g}$

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=1499449358>

Last update: **2017/07/07 19:42**

