

# 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  $26^\circ$  ci vogliono circa **4 ore**.

Procedere al rinfresco almeno una volta al mese.

## Quantità di licoli

Per una lievitazione di 12 ore a  $25^\circ\text{C}$  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:

- $L$ : quantità di licoli preso dal frigo
- $F$ : quantità di farina necessaria dopo i rinfreschi
- $A$ : 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  $26^\circ\text{C}$ )

maxima

```
ex1: T = F + A + 3*L;  
ex2: I = (A + L + L/2)/(F + L + L/2);  
ex3: 3*L*K = F;  
  
K:3.33;  
T:1260;  
I:0.65;  
  
round(solve([ex1,ex2,ex3],[L,F,A]));  
[[round(L) = 66, round(F) = 664, round(A) = 397]]
```

## 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 =  $0.65 \cdot 2430 = 1580\text{g}$

### 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 =  $1260 / (3 \cdot (1 + 10 \cdot (1 + 0.65))) = 24\text{g}$
- farina Y =  $3 \cdot 10 \cdot 24 = 720\text{g}$
- acqua O =  $0.65 \cdot 720 = 468\text{g}$

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=1499457062>

Last update: **2017/07/07 21:51**

