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:

- 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°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]]
```

# Misurazioni sul campo

Last update: 2017/07/08 10:25

t ambiente	tempo di raddoppio
27°C	3h

## 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))) = 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 ===== 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))) = 24g \* farina Y = 31024 = 720g \* acqua O = 0.65720 = 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=1499502339

Last update: 2017/07/08 10:25



https://wiki.csgalileo.org/ Printed on 2025/11/28 04:41