

# 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

t ambiente	fattore di crescita		
27°C	3h	80% in 130 minuti	

esempio di curva con maxima

```
# tempo in minuti
t:[0, 90, 110, 130]$

# percentuale di aumento volume
v:[0, 0.33, 0.58, 0.80]$

plot2d([discrete,t,v], [xlabel,"tempo minuti"], [ylabel,"aumento volume"])$
```

## 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 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=1499503274>

Last update: **2017/07/08 10:41**

