

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

$$\text{ex1: } T = F + A + 3*L\$$$

$$\text{ex2: } I = (A + L + L/2)/(F + L + L/2)\$$$

$$\text{ex3: } 3*L*K = F\$$$

$$K: 3.33;$$

$$T: 1260;$$

$$I: 0.65;$$

$$\text{round}(\text{solve}([ex1, ex2, ex3], [L, F, A]));$$

$$[[\text{round}(L) = 66, \text{round}(F) = 664, \text{round}(A) = 397]]$$

```
plot2d([2000*x/37917, 2220*x/4213, 3979*x/12639], [x, 660, 220*20],
[xlabel,"peso finale g"], [ylabel,"peso g"], [legend, "licoli", "farina",
"acqua"])$
```

palline	peso totale	licoli	farina rinfresco	acqua rinfresco	farina	acqua
1	220	12	12	12	116	69
2	440	23	23	23	232	139
3	660	35	35	35	348	208
4	880	46	46	46	464	277
5	1100	58	58	58	580	346
6	1320	70	70	70	696	416
7	1540	81	81	81	811	485
8	1760	93	93	93	927	554
9	1980	104	104	104	1043	623
10	2200	116	116	116	1159	693
11	2420	128	128	128	1275	762
12	2640	139	139	139	1391	831
13	2860	151	151	151	1507	900
14	3080	162	162	162	1623	970
15	3300	174	174	174	1739	1039
16	3520	186	186	186	1855	1108
17	3740	197	197	197	1971	1177
18	3960	209	209	209	2087	1247
19	4180	220	220	220	2203	1316
20	4400	232	232	232	2319	1385

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

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=1499517543>

Last update: **2017/07/08 14:39**

