

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
- Per una lievitazione di 6 ore a 25°C occorre il 30% 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

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

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

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

$$K: 3.33;$$

$$T: 1260;$$

$$I: 0.65;$$

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

```
[[round(L) = 66, round(F) = 664, 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"])$
```

il sale è calcolato a 25g per ogni kg di farina

palline	peso totale	licoli	farina rinfresco	acqua rinfresco	farina	acqua	sale
3	660	35	35	35	348	208	10
6	1320	70	70	70	696	416	20
10	2200	116	116	116	1159	693	33
16	3520	186	186	186	1855	1108	53
20	4400	232	232	232	2319	1385	67

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 4400g (10 palline per pizza metro) al 65% di idratazione per una lievitazione di 12 ore a 26°C:

- T = 4400
- K = 3.33
- I = 0.65

Con 1 rinfresco:

- licoli L = 232g
- farina F = 2319g (+232g per il rinfresco)
- acqua A = 1385g (+232g per il rinfresco)

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=1499518278>

Last update: **2017/07/08 14:51**

