



VENEZIANA SALATA A DUE IMPASTI

GRANDI LIEVITATI, 20 VENEZIANE DA 500 GR.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PRIMO IMPASTO (IMPASTO SERALE)

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
LIEVITO - BIRRA
ACQUA - T° AMBIENTE
UOVA INTERE
SALE
TUORLO - T° AMBIENTE
BURRO 82% M.G. - MORBIDO

PREPARAZIONE

g 2600 Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e tutta l'acqua prevista in ricetta.
g 8 Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere le uova ed il sale, iniziare ad aggiungere tuorlo in più riprese fino ad ottenere una struttura liscia.
g 1080 Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.
g 150 Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
g 15 Porre a lievitare a 22°C per 12-14 ore con umidità del 70-80% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica.
g 800 L'impasto dovrà quadruplicare il suo volume.
g 200

AVVERTENZE:

- Si consiglia di fare la "spia", mettendo g 250 d'impasto finito in una brocca da 1 litro per verificarne l'effettiva quadruplicazione.
- Se la temperatura del primo impasto dovesse risultare al di sopra dei 28°C, sarà necessario ridurre i tempi della prima lievitazione.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

PREPARAZIONE

g 600 Al mattino seguente l'impasto si deve presentare quadruplicato.

| | | |
|---------------------------|--------|---|
| UOVA | g 375 | Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO MAESTRO ed impastare fino a realizzare la maglia glutinica. |
| TUORLO D'UOVO | g 375 | |
| OLIO D'OLIVA | g 250 | Una volta assorbito il DOLCE FORNO MAESTRO aggiungere l'uovo, una volta incorporato aggiungere in più riprese il tuorlo ed impastare. |
| OLIO DI SEMI | g 100 | |
| BURRO 82% M.G. | g 700 | Preparare (la sera prima) a parte una miscela, in planetaria, di burro morbido, olio d'oliva, olio di semi, sale e pepe. Aggiungere all'impasto in più riprese. |
| SALE | g 40 | |
| PEPE MACINATO | g 8 | Il guanciale dovrà essere passato precedentemente in padella così da asciugarlo. |
| PECORINO | g 1000 | Idratare (la sera prima) le verdure HG di CESARIN con l'acqua prevista in ricetta. |
| GUANCIALE | g 1000 | Incorporare delicatamente la pancetta, il guanciale e la verdura HG di CESARIN. |
| ZUCCHINE HG CESARIN | g 375 | Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 2 ore, dando una piega all'impasto dopo un'ora. |
| PEPERONI ROSSI HG CESARIN | g 375 | |
| ACQUA - PER REIDRATARE | g 750 | Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 20 minuti in cella. |
| | | Arrotolare nuovamente e porre negli appositi stampi di carta. |
| | | Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 60-70% finché il culmine della pasta arrivi a circa 1 cm dallo stampo; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica. |

DECORAZIONE

INGREDIENTI

DECORGRAIN Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione spruzzare la superficie con dell'acqua, far aderire il DECORGRAIN.

Con l'aiuto di un coltellino, realizzare la croce sulla superficie e adagiare in centro un cubetto di burro.

Cuocere a 160°C per circa 30-35 minuti, fino a raggiungere 93-95°C al cuore.

All'uscita dal forno girare le veneziane a testa in giù, utilizzando gli appositi gira-panettoni.

Le veneziane appena sfornate devono essere lasciate raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti moplefan.

AVVERTENZE

Come Calcolare la temperatura dell'acqua nel primo impasto:

questo metodo è corretto se si ha a disposizione una impastatrice a braccia tuffanti, se in alternativa si ha a disposizione una impastatrice a spirale, e tenendo presente che la stessa tendenzialmente riscalda parecchio l'impasto, ridurre la temperatura dell'acqua di almeno 5°C.

Per ottenere la corretta temperatura finale dell'impasto, ipotizziamo 26°C, seguire lo schema sotto riportato.

Bisognerà necessariamente conoscere e quindi misurare 3 valori:

- 1) il valore della temperatura ambiente
- 2) il valore della temperatura del Dolce Forno
- 3) il valore definito in funzione dell'impastatrice utilizzata (tuffante 15, spirale o planetaria 20).

CALCOLO: Temperatura Finale 26°C x 3 (numero fisso) = 78 – valore 1 (es. 20°C) – valore 2 (es. 18°C) – valore 3 (es.15) = 78-20-18-15 = 25 che sarà la temperatura dell'acqua nel primo impasto utilizzando una tuffante



RICETTA CREATA PER TE DA LUCA SALVATORI

PASTICCIERE E GELATIERE