



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 15 Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
g 800 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 200 L'impasto dovrà quadruplicare il suo volume.

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 ricettazione.
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