

La purificazione dell'impasto base per arrivare al lievito madre

Per produrre la quantità di lievito madre necessaria per il primo impasto vero e proprio occorre che lo stesso sia purificato e lavato in ogni fase di riporto. La sequenza che segue ha lo scopo di mettere "in forza" il lievito madre. Per la panificazione possono essere sufficienti due rinfreschi. Per i prodotti di pasticceria (panettone, pandoro, colomba, babà e altri) sono necessari tre rinfreschi.

Primo rinfresco

Si utilizza il lievito madre conservato in telo e, dopo averlo pulito dalle croste, si taglia a fette spesse e si immerge in un bagno d'acqua tiepida a 38 °C e lo si lascia per 30-45 minuti. Si preleva il lievito dal bagno d'acqua, si strizza leggermente e si impasta con una quantità di farina forte pari al suo peso e 30-35 % del suo peso di acqua a temperatura non superiore a 30 °C. Tale impasto dovrà essere sempre all'interno a temperature non inferiori a 25 °C e non superiori a 30 °C, dovrà essere tenuto a lievitare per 3 ore in una camera calda o armadio termoprogrammato e comunque a una temperatura di 30 °C e umidità del 65%. Verrà posto su un panno di cotone all'interno di un recipiente con parte superiore scoperta e sulla quale verrà fatta la classica incisione a croce per verificare il corretto sviluppo dell'impasto.

Secondo rinfresco

Il prodotto ottenuto dopo le tre ore viene, anche questa volta, lavato in acqua a 38 °C (la temperatura può essere aumentata fino a 48 °C in funzione del grado di acidità da eliminare) per 30 minuti (il tempo può essere prolungato fino a 60 minuti in funzione del grado di acidità da eliminare). Il prodotto lavato viene asciugato e strizzato e nuovamente impastato con eguale peso di farina forte e 30-35 % (del suo peso) di acqua. Viene lasciato per 3 ore a 30 °C in maniera che il volume triplichi.

Terzo rinfresco

Il lievito ottenuto nel 3° rinfresco (per il quale deve essere seguito il procedimento del 2° rinfresco) dovrà essere in quantità idonea per l'impasto programmato nella giornata (in funzione dei kg di prodotto da realizzare) e una parte verrà conservata e chiusa in telo per le necessità della produzione del giorno seguente e così via per gli altri giorni.

Conservazione del Lievito Madre

Il procedimento "standard"

Se il lievito deve essere usato il giorno successivo la conservazione in telo può avvenire in ambiente a 18 °C. Bisognerà conservare un panetto di almeno 300 gr. che, pulito dalle eventuali croste renderà disponibile un "cuore" di 100 - 120 gr.

La conservazione in frigo

Se non si prevede di usare il lievito per più giorni la conservazione si fa a temperatura di 5 °C (frigorifero), secondo il sistema della legatura in telo. In questo secondo caso è opportuno che il panetto pesi almeno 500 gr. Si prelevano 125 gr dall'impasto dell'ultimo rinfresco (cioè prima di aggiungere al lievito rinfrescato gli ingredienti caratteristici della ricetta che si sta eseguendo) e si impastano con 250 gr di farina forte e 125 ml di acqua. Questa operazione riduce l'attività microbica del lievito madre, disponendolo a una migliore conservazione a bassa temperatura. Si lega il panetto in telo e lo si ripone in frigorifero. Ogni 5-7 giorni è opportuno rinfrescare il lievito conservato in frigorifero secondo il seguente metodo:

- 1 - prelevarlo dal frigo e sciogliere il telo
- 2 - pesarlo, tagliarlo a fette spesse e metterlo in bagno d'acqua a 38°C (circa 2,5 litri con un cucchiaino di zucchero) per 30 minuti
- 3 - prelevarlo dal bagno d'acqua, strizzarlo e pesarlo
- 4 - impastarlo con egual peso di farina forte e acqua a 30°C (il 30% del peso della farina)
- 5 - rullarlo 4-5 volte.

La "rullatura" è un'operazione che serve a omogeneizzare l'impasto del panetto. Per ottenere un risultato ottimale la sequenza da 2 a 5 va ripetuta per 4-5 volte. Pesarlo nuovamente: 125 gr con l'aggiunta di 250 gr di farina forte

e 125 ml di acqua vengono chiusi in telo e riposti in frigo; il resto, dopo altre due rullature, viene utilizzato in giornata. Se si tratta di pane si può procedere dopo tre ore di maturazione; se si devono realizzare impasti complessi è necessario fargli prendere forza con tre rinfreschi.

La conservazione per congelamento

Il lievito naturale può essere conservato anche congelandolo. Dopo aver utilizzato l'ultimo lievito, conservarne una piccola parte e metterla a bagno finché non viene a galla. Attendere un'ora dopo che il lievito è venuto a galla e porlo in frigorifero per 3-4 ore sempre a bagno d'acqua, poi inserire il lievito nel congelatore, sempre a bagno d'acqua, che a sua volta si congelerà. Il lievito in tale stato può restare mesi e anni. Per lo scongelamento porre il lievito e il relativo recipiente a temperatura ambiente per 2 giorni (21 °C), poi lasciarlo a riposo per un altro giorno intero in maniera che finisca di lievitare.

Abbiamo un buon lievito madre?

Se la pasta avrà un aspetto bianco, con poca crosta e con gusto di millefiori, dove tuttavia prevale un retrogusto finale di miele; se, quando si apre, il lievito naturale avrà acidità pungente e sarà soffice e con alveoli allungati, allora la risposta è sì!! Si possono definire alcune caratteristiche per indicare la qualità del lievito naturale:
MATURO: sapore leggermente acido, pasta bianca soffice, con alveoli allungati, pH 5;
TROPPO FORTE: sapore acido-amaro, colore grigiastro e con alveoli rotondi, pH 3-4;
TROPPO DEBOLE: sapore acido dolciastro, colore bianco, pasta scarsamente alveolata, pH 6-7;
INACIDITO: sapore di acido acetico, odore formaggioso (per la presenza di acido butirrico), colore grigiastro, pasta vischiosa, pH, molto basso, uguale a 3.

Il lievito madre si può correggere? Se il lievito è troppo forte è necessario tagliarlo a fette e metterlo a bagno d'acqua (21 °C) con 2 g di zucchero per litro d'acqua. Lasciarlo a bagno per 30 minuti, poi rinfrescare il lievito con le seguenti dosi: 1 di lievito, 2 di farina, 1 di acqua. Procedere a rinfreschi successivi finché il lievito non viene a galla in tre ore. Se il lievito è troppo debole occorre rinfrescarlo con le seguenti dosi: 1 di lievito, 0,75 di farina, 0,40 di acqua e 3 g di zucchero. Procedere a rinfreschi successivi finché il lievito non viene a galla in tre ore. Infine: se il lievito è inacidito occorre rinfrescarlo con le seguenti dosi: 1 di lievito, 2 di farina, 1 di acqua, 0,1 di tuorlo d'uovo, 3 g di zucchero. Procedere a rinfreschi successivi finché il lievito non viene a galla in tre ore.