VENEZIANA SALATA A DUE IMPASTI

GRANDI LIEVITATI, 20 veneziane da 500 gr.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PRIMO IMPASTO (IMPASTO SERALE)

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 2600
LIEVITO - BIRRA	g 8
ACQUA - T° AMBIENTE	g 1080
UOVA INTERE	g 150
SALE	g 15
TUORLO - T° AMBIENTE	g 800
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 200

PREPARAZIONE

Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e tutta l'acqua prevista in ricetta.

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.

Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.

Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.

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.

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

PREPARAZIONE

DOLCE FORNO MAESTRO	g 600
UOVA	g 375
TUORLO D'UOVO	g 375
OLIO D'OLIVA	g 250
OLIO DI SEMI	g 100
BURRO 82% M.G.	g 700
SALE	g 40
PEPE MACINATO	g 8
PECORINO	g 1000
GUANCIALE	g 1000
ZUCCHINE HG CESARIN	g 375
PEPERONI ROSSI HG CESARIN	g 375
ACQUA - PER REIDRATARE	g 750

Al mattino seguente l'impasto si deve presentare quadruplicato.
Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO MAESTRO ed impastare fino a realizzare la maglia glutinica.
Una volta assorbito il DOLCE FORNO MAESTRO aggiungere l'uovo, una volta incorporato aggiungere in più riprese il tuorlo ed impastare.
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.
Il guanciale dovrà essere passato precedentemente in padella cosi da asciugarlo.
Idratare **(la sera prima)** le verdure HG di CESARIN con l'acqua prevista in ricettazione.
Incorporare delicatamente la pancetta, il guanciale e la verdura HG di CESARIN.
Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per 2 ore, dando una piega all'impasto dopo un ora.
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% finchè 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