



# VENEZIANA SALATA A DUE IMPASTI

👤 Livello avanzato

GRANDI LIEVITATI, 20 veneziane da 500 gr.



**RICETTA CREATA DA:**

Luca Salvatori  
Pasticciere e Gelatiere

## PRIMO IMPASTO (IMPASTO SERALE)

### DOLCE FORNO MAESTRO

lievito - birra  
acqua - T° ambiente  
uova intere  
sale  
tuorlo - T° ambiente  
burro 82% m.g. - morbido

2600g  
8g  
1080g  
150g  
15g  
800g  
200g

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.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## SECONDO IMPASTO

### DOLCE FORNO MAESTRO

uova  
tuorlo d'uovo  
olio d'oliva  
olio di semi  
burro 82% m.g.  
sale  
Pepe macinato  
Pecorino  
Guanciale  
Zucchine HG Cesarin  
Peperoni rossi HG Cesarin  
acqua - PER REIDRATARE

600g  
375g  
375g  
250g  
100g  
700g  
40g  
8g  
1000g  
1000g  
375g  
375g  
750g

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 così da asciugarlo.

Idratare **(la sera prima)** le verdure HG di CESARIN con l'acqua prevista in ricetta.

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% 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.

## 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