



# VENEZIANA SALATA A DUE IMPASTI

chef Livello avanzato

GRANDI LIEVITATI, 20 veneziane da 500 gr.

## 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

2600g Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e tutta 8g l'acqua prevista in ricetta.

1080g Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere le uova ed il sale, iniziare

150g ad aggiungere tuorlo in più riprese fino ad ottenere una struttura liscia.

15g Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.

800g Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.

200g 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

#### 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

### PREPARAZIONE

- 600g Al mattino seguente l'impasto si deve presentare quadruplicato.  
375g Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO  
375g MAESTRO ed impastare fino a realizzare la maglia glutinica.  
250g Una volta assorbito il DOLCE FORNO MAESTRO aggiungere l'uovo, una volta  
100g incorporato aggiungere in più riprese il tuorlo ed impastare.  
700g Preparare (**la sera prima**) a parte una miscela, in planetaria, di burro  
40g morbido, olio d'oliva, olio di semi, sale e pepe. Aggiungere all'impasto in più  
8g riprese.  
1000g Il guanciale dovrà essere passato precedentemente in padella così da  
asciugarlo.  
1000g Idratare (**la sera prima**) le verdure HG di CESARIN con l'acqua prevista in  
375g ricettazione.  
375g Incorporare delicatamente la pancetta, il guanciale e la verdura HG di  
750g 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



**RICETTA CREATA DA:**

**LUCA SALVATORI**

PASTICCIORE E GELATIERE