



VENEZIANA SALATA A DUE IMPASTI

👤 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
1000g asciugarlo.
375g Idratare **(la sera prima)** le verdure HG di CESARIN con l'acqua prevista in
375g ricetta.
750g 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



RICETTA CREATA DA:

LUCA SALVATORI

PASTICCIERE E GELATIERE