GRISSINI CON METODO BIGA

PRIMA FASE (BIGA)

500 g farina forte | 220 g Acqua | 5 g acqua

Inserire all'interno di una bacinella tutti gli ingredienti fino ad ottenere un'impasto grezzo, la cosa importante è verificare che non ci sia farina libera nella ciotola. Una volta che il nostro pre-impasto è pronto lasciarlo a temperatura ambiente per circa 15h coperto da un telo ma non ermetico.

SECONDA FASE

500 g farina | 20 g sale | 70 g olio evo | 10 g malto | 10 g lievito | 380 g acqua

IMPASTO: avviare l'impastatrice in prima velocità aggiungendo l'acqua, la farina, il malto e il sale, quando l'impasto inizia a prendere forma inserire l'olio. Portare l'impastatrice in seconda velocità, aggiungere il lievito impastando per 3 minuti circa . La temperatura finale dell'impasto dovrà essere circa 24-25C°.

RIPOSO: trasferire su banco e lascar riposare a temperatura ambiente per circa 10 minuti.

FORMATURA FILONI: formare 4 filoni tagliando in parti uguali la massa, della lunghezza di circa 20cm, posizionarli su tavole unte con olio avendo cura di ungere bene anche i filoni stessi.

LIEVITAZIONE: lasciar lievitare per circa 1,5 h a temperatura ambiente.

SPEZZATURA E FORMATURA: tagliare grissini di circa 1,5-2 cm di spessore, passandoli in semola rimacinata di grano duro e stirare a mano nella lunghezza desiderata.

COTTURA: Cuocere su teglie forate in forno statico senza vapore a 220°C 15 minuti.

VALERIO TORRE _ Oltre ad avere una pizzeria da asporto vicino a Varese, Valerio condivide la sua passione con amici, clienti e pubblico sia sotto forma di chef a domicilio e in versione street food (con ape Car attrezzata con forno), sia come docente e formatore a diversi livelli – dall'amatoriale ai professionisti – sia mettendo a disposizione di imprenditori e titolari di locali la sua esperienza pluriennale affiancandoli nello sviluppo del loro business. Collabora inoltre come tecnico formatore e consulente di Molino Bongiovanni (TO).

Torretta Pizza

Via Piave 91, Azzate 21022 (VA) _ Tel. 0332 458513 _ www.valeriotorre.it _ pizzachef@valeriotorre.it