

CENTRO SPORTIVO PIEVE – APS

Cumiana





ARTE BIANCA



la mia passione...

Centro Sportivo Pieve - 21 Settembre 2025

Tutor: **Fiori Claudio**
Panettiere in pensione

ATTREZZATURE NECESSARIE



Il corso di panificazione ha l'obiettivo di insegnare ai partecipanti le tecniche fondamentali per la preparazione del pane e brioches, dalle basi agli aspetti più avanzati.

I partecipanti apprenderanno a fare diverse tipologie di pane e brioches e a comprendere le reazioni chimiche e fisiche che avvengono durante la panificazione.

- INTRODUZIONE ALLA PANIFICAZIONE
- TIPI DI PANE E DI BRIOCHES
- TECNICHE DI PREPARAZIONE
- COTTURA E RAFFREDDAMENTO
- SESSIONI PRATICHE DI PANIFICAZIONE
- DEGUSTAZIONE E ANALISI SENSORIALE

INTRODUZIONE ALLA PANIFICAZIONE

La panificazione è un'arte antica e affascinante, che combina ingredienti semplici con tecniche precise per creare uno dei cibi più universali e amati al mondo: il pane. Questo corso esplorerà le basi della panificazione, offrendo una guida dettagliata per chiunque desideri cimentarsi nella preparazione del pane e brioches fatte in casa.

Dalla scelta degli ingredienti alle tecniche di impasto.

Scoprirai tutto ciò che serve per sfornare un pane perfetto.

TIPI DI PANE

I tipi di pane variano per tipo di farina (integrale, di segale, di semola, multicereali). Tecnica di lievitazione (lievito madre a lenta lievitazione, biga o con lievito di birra).

Forma e dimensione (pagnotta, ciabatta, baguette).

Ingredienti aggiunti (semi, frutta secca, erbe, grassi).

Regione di provenienza (pane di Altamura, pane toscano, mafalda siciliana).

PER TIPO DI FARINA

- **Pane integrale:** Ricco di fibre, preparato con farina integrale.
- **Pane di segale:** Caratterizzato da un sapore intenso, ottenuto da farina di segale.
- **Pane multicereali:** Contiene diversi tipi di cereali e semi.
- **Pane di grano duro:** Utilizza semola di grano duro, come nel pane di Altamura.

PER TIPO DI LIEVITAZIONE

- **Pane a lievitazione naturale:** utilizza il lievito madre per una lenta lievitazione, un metodo che conferisce piu' sapore e digeribilita'.
- **Biga:** preimpasto con poca farina, acqua, lievito di birra lasciato riposare diverse ore prima di essere incorporato nell'impasto.
Serve per avere una base di lievito potenziato per sviluppare aromi e profumi
- **Lievito di birra** per una lievitazione diretta piu' rapida, riduce i tempi ma a discapito di sapore e digeribilita'.

PER FORMA E DIMENSIONI

- **Pagnotta:** un pane rotondo, spesso, fatto con grano duro
- **Baguette:** dalla forma lunga e sottile, tipica della Francia
- **Ciabatta:** pane veneto dalla forma piatta e alveolate
- **Rosetta:** pane lombardo dalla forma rotonda



INGREDIENTI AGGIUNTI

- **Con olio di oliva e strutto.**
- **Con semi:** arricchito con semi vari, come sesamo o lino.
- **Con noci o cioccolato:** con aggiunta di noci o gocce di cioccolato per un gusto dolce.



- **Pane di Altamura** (Puglia): pane DOP con crosta croccante e mollica soffice
- **Pane toscano**: senza sale, dal sapore deciso, perfetto per zuppe e salumi
- **Pane carasau** (Sardegna): sottile e croccante «carta da musica»
- **Mafalda siciliana**: morbido pane ricoperto di semi di sesamo
- **Cioppia ferrarese** (Emilia Romagna): pane intrecciato
- **Puccia salentina** (Puglia): pane tondo morbido spesso farcito.

INGREDIENTI DEL PANE COMUNE

- **FARINA** (derivato del grano)
- **ACQUA**
- **SALE**
- **LIEVITO** (enzimi saccaromiceti che permettono la
lievitazione del prodotto)

PROCEDURE PER IMPASTO DEL PANE

1) SCELTA DEL TIPO DI LIEVITO (MADRE – BIGA – LIEVITO DI BIRRA)

2) MISCELAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Combinazione di farina, acqua, lievito e sale. Possono essere aggiunti altri ingredienti (grassi, semi etc...). Si procede ad impastare fino a Quando l'impasto risulti omogeneo e Liscio.



3) IMPASTO

Tutti gli ingredienti vengono impastati con l'acqua, attivando così la Maglia glutinica, creando le strutture necessarie per trattenere i gas della lievitazione



4 . PROCEDURA DI PUNTATURA

Si lascia riposare l'impasto per circa 30 minuti per far sì che prenda forza. Eventualmente per migliorare la forza dell'impasto, procedere con una piegatura a 3.



5 . SPEZZATURA E FORMATURA

Dopo il riposo (puntatura) si procede alla pezzatura in forme di pane desiderate (Pagnotta, panini, filoni etc...) fino alla completa Lievitazione.



6 . STAMPATURA DELLE FORME

Per pani stampati (maggiolini, tartarughe, rosette etc...) quando la lievitazione e' arrivata al 50% circa del suo sviluppo, si procede alla stampatura delle forme, lo si posiziona sui tavoli per il proseguimento della lievitazione fino all'infernamento.

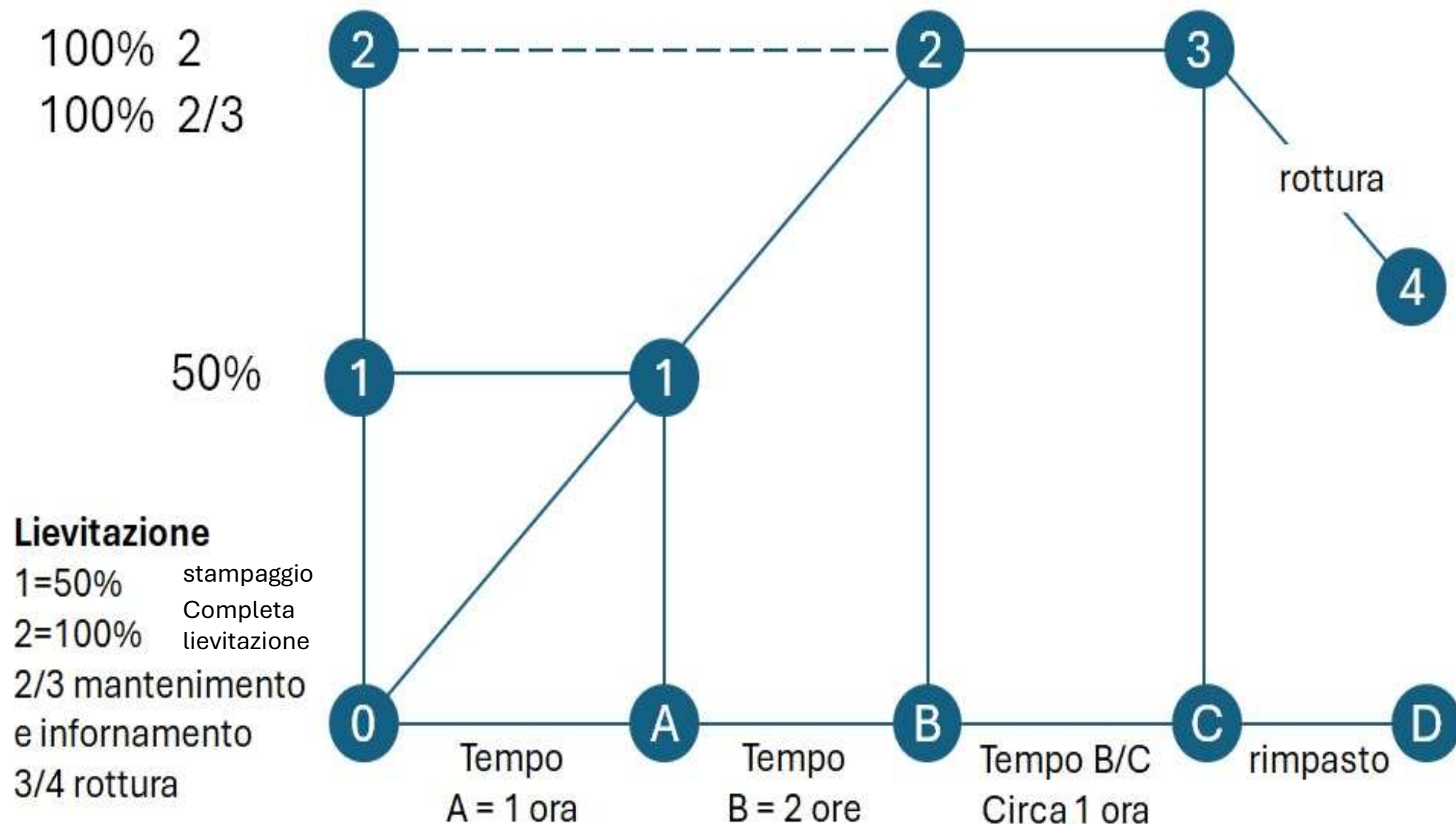


LIEVITAZIONE

Dopo aver formato e stampato il pane si procede al tempo di lievitazione per arrivare all'infernamento, che avviene in tempi diversi a seconda della massa e della quantità di lievito all'interno dell'impasto (vedi grafico).



PROCEDIMENTO PER LA COTTURA



COTTURA DEL PANE

Il pane viene cotto in forno dove avviene la “**maillard**” (colorazione e sviluppo dei sapori) e il passaggio dell’umidità’.
I tempi di cottura variano a seconda della pezzatura del pane con temperature (comprese tra 210 a 230 gradi), secondo il prodotto.



RAFFREDDAMENTO

Dopo la cottura e' importante far raffreddare il pane su una griglia per permettere la fuoriuscita del vapore e la stabilizzazione della crosta.



INGREDIENTI DELLE BRIOCHES

- **FARINA** (derivato dal grano)
- **ACQUA**
- **SALE**
- **LIEVITO** (enzimi saccaromiceti che permettono la lievitazione del prodotto)
- **UOVA**
- **ZUCCHERO**
- **BURRO**
- **MARMELLATA A PIACERE**
- **CREMA PASTICCIERA**
- **CIOCCOLATO**
- **LATTE**

1 . BIGA

Impasto di farina con poca acqua e lievito che si fa lievitare circa 10 ore prima del processo di produzione delle brioches.

2. PROCEDURA PER LA PRODUZIONE

Alla BIGA si aggiungono gli ingredienti necessari per la produzione delle brioches (farina, acqua, burro, uova, zucchero, sale e lievito). Si procede ad impastare sino a quando l'impasto risulti omogeneo, lucido e liscio.

3 . PROCEDURA DI PUNTATURA

Si lascia riposare l'impasto per circa 30 minuti per far sì che prenda forza. Eventualmente per rafforzare di più l'impasto, procedere a una piegatura a 3.

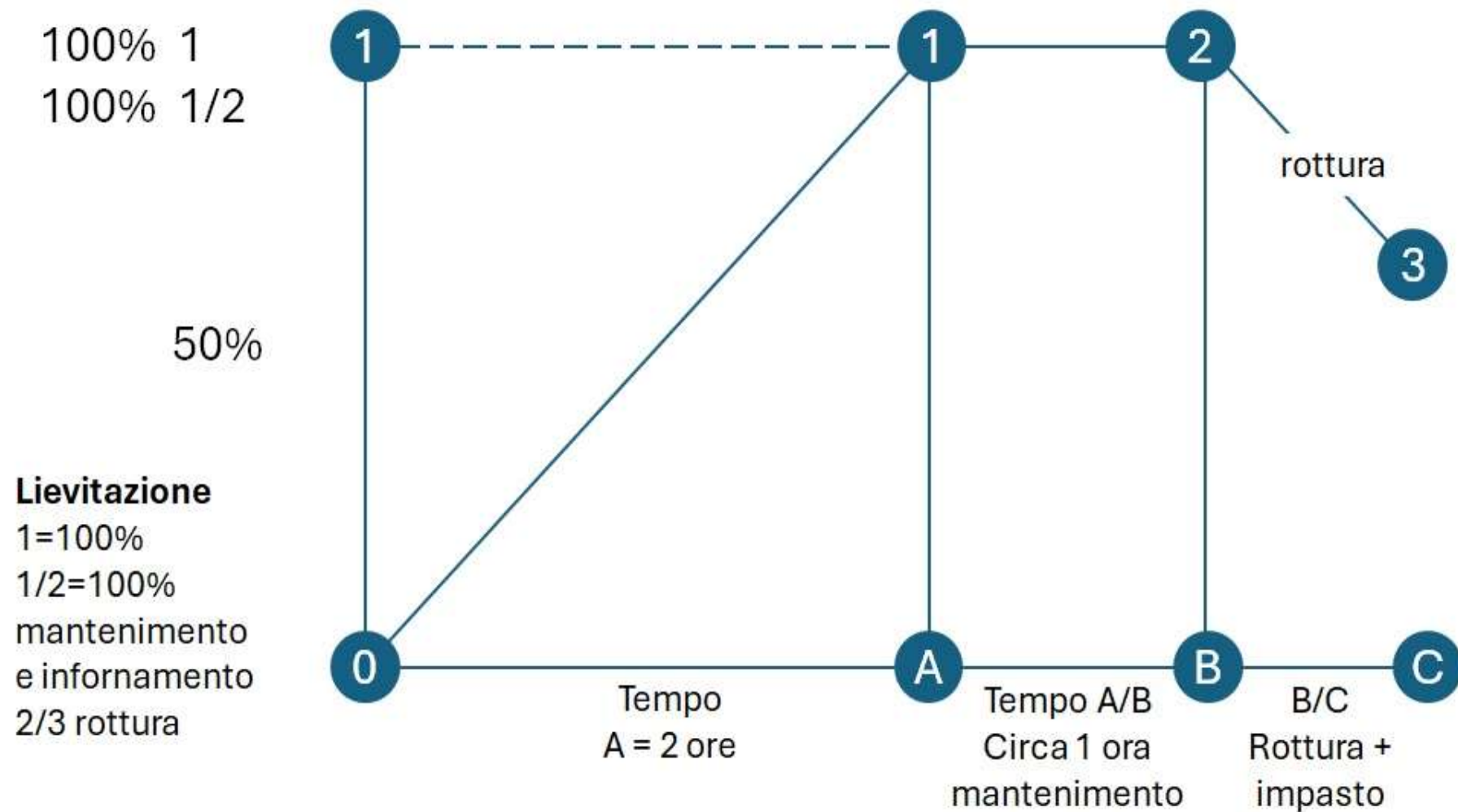
4 . SPEZZATURA E FORMATURA

Passato un determinato tempo di puntatura (X) si procede alla spezzatura e formatura delle brioches secondo le forme desiderate e alla lievitazione del prodotto.

6. LIEVITAZIONE

dopo aver formato le brioches si procede al tempo di lievitazione per arrivare all'infornamento, che avviene in tempi diversi a seconda della massa e della quantità di lievito all'interno dell'impasto (vedi grafico).

PROCEDIMENTO PER LA COTTURA



7. TEMPI DI COTTURA

I tempi di cottura avvengono a seconda della spezzatura delle brioches con temperature (da 180 / 200 gradi) adeguate al prodotto.

RICETTA LIEVITO MADRE

RICETTA LIEVITO MADRE					
1° GIORNO			2° GIORNO		
gr. 600	farina	} 22 ore lievitazione	gr. 300	pasta	} 20 ore lievitazione quasi il doppio di volume
gr. 300	acqua		gr. 300	manitoba	
gr. 3	sale		gr. 130	acqua	
			gr. 1,5	sale	
3° GIORNO			4° GIORNO		
gr. 300	pasta	} 23 ore lievitazione	gr. 300	pasta	} 20 ore lievitazione
gr. 300	farina		gr. 300	farina	
gr. 130	acqua		gr. 130	acqua	
gr. 1,5	sale		gr. 1,5	sale	
gr. 1,5	zucchero				
5° GIORNO			6° GIORNO		
gr. 300	pasta	} 12 ore lievitazione	gr. 300	pasta	} 8 ore lievitazione
gr. 300	farina		gr. 300	farina	
gr. 130	acqua		gr. 130	acqua	
gr. 1,5	sale		gr. 1,5	sale	

RICETTA BIGA

Kg. 1 farina 0 – 1 – 00 300W

1 o 2 gr. Lievito di birra fresco o secco

gr. 500 acqua

Impastare grossolanamente

24 ore lievitazione anche in frigo