POOLISH: PREFERMENTO INICIADOR DE LEVDURA PARA PASTELERIA Y PANADERIA



PRODUCTO	INGREDIENTE	%	gramos	FORMULADOR	PROCESO
POOLISH: PREFERMENTO INICIADOR DE LEVDURA PARA PASTELERIA Y PANADERIA	HARINA DE TRIGO	37,074148	37	**3.707**	Poolish se define como masa madre de las denominadas blandas. El término poolish viene dado por los franceses en honor a los panaderos polacos que les enseñaron a realizar esta técnica para mejorar el pan hace siglos.Poolish. Mezcla de agua y harina a partes iguales (100 % de hidratación), añadiendo una proporción muy baja de levadura de panadería, entre el 0,08 % y el 1 %, según el tiempo que se le desee dar a esta fermentación previa. No contiene sal y aumenta la extensibilidad de las masas, por lo que facilita el formado y da un mayor volumen a las piezas. Da un gusto suave, con un característico toque láctico. Biga. Término italiano que significa masa madre, suele ser más densa que el poolish, con un 45-50 % de hidratación. Igualmente la cantidad de levadura de panadería que se le añade oscila entre el 0,08 % y el 1 %. Tampoco contiene sal. Su acidez contribuye al volumen y la rigidez de las masas, por eso se suele usar para hacer chapata, por ejemplo. Esponja. Tiene una hidratación intermedia entre las dos anteriores (60 %). Clásicamente se usa en panes de molde y bollería. Nace a partir de una mezcla de harina y agua, a veces en las mismas proporciones y otras veces con mayor cantidad de agua, y levadura, pero no se le agrega sal. Hay quien considera a este prefermento como un intermedio entre la masa madre natural y la que incorpora levadura, dado que su proporción en levadura con respecto a la harina es bastante reducida, incluso inferior a la biga, un 0,25% de levadura fresca o un 0,27% de levadura instantánea. El poolish puede ser utilizado tras un reposo de unas cuatro horas a temperatura ambiente, ya ha fermentado y creado burbujas, aunque siempre mejorará si se deja toda una noche, unas doce horas, así otorgará mayor sabor y mejor desarrollo del pan.
	AGUA TIBIA 42 GRADOS	37,074148	37	**3.707**	
	AZUCAR	20,04008	20	**2.004**	
	LEVADURALECHE EN POLVO	0,8016032	1	**80**	
	LECHE EN POLVO	5,01002	5	**501**	
		0		**0**	
		0		**0**	
		0		**0**	
		0		**0**	
		0		**0**	
		0		**0**	
	total:	100	100	**10.000**	