



Co-funded by
the European Union



CC BY-NC-SA 4.0 DEED

Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

Prodotti da forno

UNITÀ 8





Co-funded by
the European Union



Co-funded by
the European Union

"Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them."

"Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden."



This document was created as free learning and teaching material (Open Educational Resource) and is licensed under Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>





Co-funded by
the European Union

UNITà 8

Prodotti da forno

Argomenti

- 8.1. Preparazione per la cottura di prodotti a base di farina
- 8.2. Punti da considerare nella preparazione dei prodotti da forno





8.1. Preparazione di prodotti da forno

I cereali, che hanno un posto importante nella storia dell'umanità, si trasformano in farina attraverso vari processi. Il grano è il cereale più utilizzato tra i cereali ed è anche ricco di minerali, proteine, vitamine, magnesio, potassio ecc. La qualità della farina utilizzata e quella ottenuta determinano la qualità dei prodotti da forno, che sono spesso utilizzati nelle cucine perché hanno un valore calorico elevato e soddisfacente. Poiché l'impasto da preparare è il prodotto base dei prodotti da forno, anche la quantità e la pesatura del materiale di impasto è un altro fattore importante.

L'impasto si forma dopo aver impastato la farina con l'aggiunta di acqua o altri liquidi e acquista sapori diversi quando si aggiungono ingredienti diversi (lievito, zucchero, latte, spezie, frutta secca, ecc.), Sebbene la pasticceria sia un settore a sé stante con le proprie tecniche uniche nell'arte culinaria, esistono anche le professioni di "panettiere, pasticcere, baklava maker", ecc.

La pasta si divide in tre gruppi fondamentali;

- Impasto umido (ha una struttura fluida, è la forma di pasta preparata per la produzione di dolci, ecc.)
 - - Impasto morbido (è la forma di impasto utilizzata per la produzione di prodotti come il pane, ecc.)
 - - Impasti duri (è il tipo di impasto in cui viene aggiunta solo una piccola quantità di acqua; gli impasti duri sono preferiti per prodotti come la pasta, ecc.)

I cereali contengono proteine e amido, quindi devono essere conservati in condizioni adeguate, in particolare le condizioni di stoccaggio e di conservazione sono fattori importanti per prevenire muffe e insetti.

8.2. Punti da considerare nella preparazione dei prodotti da forno

- - I prodotti da forno vengono preparati e cucinati in base al tipo di farina e, se necessario, possono essere utilizzati anche additivi. Poiché la maggior parte della produzione di prodotti da forno consiste nella produzione di pane, un'elevata quantità di aree di produzione e vendita di prodotti da forno sono anche luoghi in cui si produce il pane.
 - - Il pane è il prodotto della cottura di una miscela di farina, acqua, sale, lievito e altri ingredienti. Il processo di base prevede la miscelazione degli ingredienti fino alla fermentazione della farina e alla sua



Co-funded by
the European Union

trasformazione in una pasta rigida o in un impasto, seguita dalla cottura dell'impasto in una pagnotta.

- - I recenti sviluppi tecnologici e le tecniche hanno permesso al settore della panificazione di migliorare le condizioni igieniche e di aumentare i tassi di produzione con forni moderni ad alta capacità dove il pane viene prodotto in condizioni igieniche complete e con metodi modernizzati senza l'intervento umano.
- - Per lo stoccaggio della farina è necessario seguire alcune regole. Nello stoccaggio della farina occorre evitare il calore, l'umidità e la luce. L'umidità può essere il risultato di condizioni di stoccaggio inadeguate. I magazzini/pantine della farina devono essere privi di umidità, puliti e arieggiati, i sacchi di farina devono essere impilati correttamente sulle griglie.
- - È possibile imbattersi in pane difettoso, di solito a causa di errori nella fase di produzione o di imprecisioni nelle proporzioni degli additivi, a volte a causa del forno, della lavorazione artigianale e/o dei materiali utilizzati. Ad esempio, i prodotti difettosi possono verificarsi a causa del tipo di farina sbagliato, della farina fresca, dell'uso di sale inadeguato, dell'impastamento insufficiente, dell'eccessiva fermentazione, del forno freddo, della cottura eccessiva, del forno troppo caldo, della scarsa qualità delle materie prime, della formula di produzione squilibrata, del raffreddamento eccessivo prima del confezionamento. Tutti questi elementi sono nel pane causa di errori quali volume basso, volume eccessivo, colore della crosta pallido o scuro, crosta spessa, sfogliatura, struttura dei pori difettosa, scolorimento della mollica, pori grandi, strati di colore diverso, asprezza, sapore debole, cattivo odore.
- - Prima di impastare la pasta di pane, la farina da utilizzare deve essere setacciata. Questo processo serve a eliminare eventuali filati, fibre di sacco ecc. che potrebbero trovarsi nella farina, a liberare la farina da altri materiali e a separare le particelle di farina l'una dall'altra.
- - L'impastamento è una fase importante della panificazione e assicura che la farina, l'acqua, il sale e il lievito siano mescolati in modo uniforme.
- - Una volta completato il processo di impastamento, l'impasto viene tagliato e pesato, quindi gli viene data la forma desiderata. In questo modo, il gas formato dal lievito viene rilasciato.
- - L'inserimento di un coltello nell'impasto permette al gas CO₂ di raggiungere le zone superiori e di uscire aprendo dei canali verso se stesso. Il gas CO₂, che si espande durante la cottura, cerca un canale adatto per uscire dall'impasto e se il processo di lancio del



Deaf Chefs
Learning The World Cuisine
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650
www.silentchefs.org



**Co-funded by
the European Union**

coltello non viene eseguito, la superficie dell'impasto si spacca e si formano delle crepe. Se si traccia una linea sull'impasto con il coltello, si crea una leggera spaccatura sulla superficie dell'impasto da cuocere e si evita la formazione di crepe durante la cottura.

- - L'ultima fase della produzione del pane è la cottura. I forni moderni consentono di cuocere l'impasto del pane su vassoi, teglie o nastri mobili con l'aiuto del calore e del vapore. La temperatura media di cottura del pane è di 220-245 gradi Celsius e la durata della cottura è di 18-20 minuti, a seconda delle dimensioni del pane.
- - I prodotti da forno più consumati dopo il pane sono la pasta, i biscotti e altri prodotti da forno. Oggi, tra i prodotti industriali a base di grano, la pasta è la seconda dopo il pane in termini di quantità di produzione e di importanza nutrizionale.

