

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Biga

DOSI PER: 1 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COSTO: molto basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: *LIEVITAZIONE 18/24 ORE CIRCA*



La **biga** è una sorta di **impasto pre-fermentato** utilizzato principalmente nella produzione di pane, [pizza](#) e alcuni [lievitati](#), sia dolci che salati. La biga è costituita da una **miscela di farina, acqua e lievito**, lasciata fermentare per un periodo di tempo, che va **dalle 12 alle 48 ore**, prima di essere utilizzata nell'impasto principale. La **biga** produce acido lattico, sviluppa un **sapore più intenso nei lievitati** in cui si usa e **favorisce la formazione della maglia glutinica**, contribuendo all'**aumento del volume e alla creazione di una crosta più sottile** durante la cottura.

In sostanza, la biga, viene **utilizzata come metodo di lievitazione indiretto**

per ottenere **prodotti lievitati più alti, soffici e profumati**, se sei un appassionato panificatore o un aspirante pizzaiolo domestico, devi provare questo metodo, **segui la nostra ricetta con dettagliato passo passo fotografico**.

INGREDIENTI

FARINA 0 meglio se farina di forza - 300 gr

ACQUA 150 gr

LIEVITO DI BIRRA FRESCO 1 gr

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Focaccia pugliese](#)

[Pizza Bonci](#)

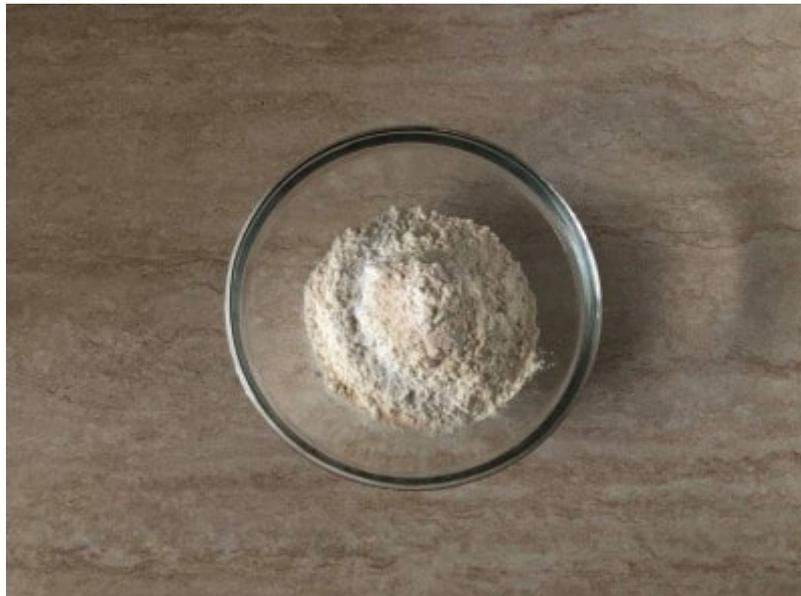
[Schiacciata](#)

[Pizza capricciosa](#)

[Pizza in teglia](#)

PREPARAZIONE

- 1** Ecco come preparare in casa la biga con le tue mani, per ottenere dei lievitati davvero fragranti e soffici: versa la farina di forza in una ciotola, aggiungi il lievito e l'acqua fredda.

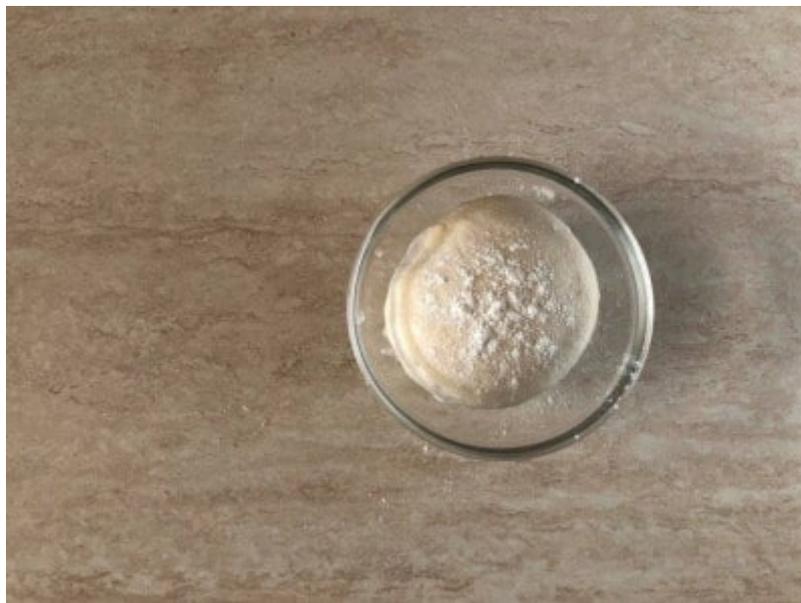




2 Lavora gli ingredienti a mano, ribaltali sul piano da lavoro e continua a lavorarli solo per

qualche istante, la biga non va lavorata a lungo, ma quel che basta per amalgamare gli ingredienti, infatti, devi semplicemente far assorbire l'acqua alla farina per ottenere un panetto. Lascia lievitare la biga coperta con pellicola a temperatura ambiente per 18/24 ore circa, oppure riponila in frigorifero e conservala per 36/48 ore circa.





- 3** Una volta passate le ore di lievitazione, la biga sarà ormai pronta per i tuoi impasti, calcola che la biga deve essere più o meno un terzo dell'impasto, quindi per un impasto che prevede 1 kg di farina utilizzerai 300 g. di biga e 700 g. di farina.

CONSERVAZIONE

La biga, come spiegato sopra, si può conservare e lasciar maturare in frigorifero fino a un massimo di 48 ore. Si sconsiglia la congelazione.

CONSIGLIO

La biga si può realizzare anche con idratazione al 45%, calcola però che questa avrà un aspetto molto asciutto, infatti scegliendo questo tipo di idratazione, l'impasto risulterà slegato. Se scegli di utilizzare una farina diversa, ad esempio una farina integrale, necessiterà di tempi più brevi, quindi controlla prima la tua biga, i tempi variano per la presenza della crusca che ne velocizza il processo di lievitazione.