Farine: le differenze tra deboli, medie e forti

img4652-304d916e

Un parametro di estrema importanza per conoscerne le potenzialità di una farina è la “forza”, che viene espressa con il parametro W. Di che cosa si tratta? Un disco di pasta realizzata con acqua e la farina viene gonfiato mostrando le sue capacità di trattenere l’aria fino alla rottura. Il comportamento del disco viene registrato: a seconda del risultato in termini di pressione e di estensione si definiscono diverse. Maggiore è la forza (ossia l’energia che serve a rompere la bolla), maggiore sarà la capacità dell’impasto. In base alla forza della farina le farine si dividono in farine deboli, di media forza e forti. Le farine deboli sono quelle con un indice W inferiore a 160; quelle di media forza presentano un W compreso tra 160 e 300; le farine forti possono avere un W che arriva anche oltre 400. Le farine deboli si prestano a utilizzi in processi che richiedono lavorazioni e lievitazioni brevi, per esempio per la produzione dei biscotti. Le farine di media forza sono quelle impiegate per fare prodotti di pasticceria non troppo lavorati, pasta sfoglia, pane, pizza. Le farine forti vengono invece utilizzate per la realizzazione di impasti a lunghissima lievitazione sia in pasticceria (pandori, panettoni) sia in pizzeria (pasta per pizza in teglia realizzata con metodo indiretto).

Tutte le sfumature del bianco: guida alla scoperta dei segreti della farina