

- 5 L'autore
- 6 Gabriele Bonci
- 8 In Cibus
- 10 Atenaide Arpone
- 10 Alex Giordano

# 1

---

## I CEREALI

- 16 Cenni storici
- 20 Morfologia e ciclo di sviluppo dei cereali
- 26 Gli eroi del grano
- 27 I cereali nel mondo del pane e della pizza

# 2

---

## LE FARINE E GLI ALTRI INGREDIENTI

- 38 Struttura, funzione e controllo tecnologico nel processo di panificazione e pizzeria
- 42 La classificazione delle farine
- 43 Gli enzimi e la vitalità della farina
- 44 Gli strumenti di analisi molitoria
- 45 Standardizzazione e creazione del blend
- 46 La farina come linguaggio
- 48 Gli altri ingredienti dell'impasto

# 6

---

## LA COTTURA

- 116 Cottura e digeribilità
- 121 Tecnologie di cottura: panoramica e scelte d'uso
- 124 Le pre-cotture. Parametri tecnici e organizzazione del servizio

# 7

---

## IL BILANCIAMENTO DELLE RICETTE

- 130 La matematica dell'arte bianca
- 131 La costruzione della ricetta

# 8

---

## LA RAZIONALIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE

- 136 L'idea di base
- 141 La realizzazione dell'impasto base
- 146 Dopo l'impasto



# 3

---

## LA FERMENTAZIONE

- 54** Processi biochimici e gestione applicata dei pre-fermenti negli impasti indiretti
- 56** Il lievito di birra
- 60** Le fermentazioni negli impasti

# 4

---

## LA FERMENTAZIONE APPLICATA E PREFERMENTI

- 66** Origine e logica dei pre-fermenti
- 68** Biga Classica Giorilli (BCG)
- 70** Biga di Riporto Controllato (BRC)
- 71** Polish
- 75** Il lievito madre
- 76** Il lievito madre liquido
- 81** Il lievito madre solido e le sue tipologie di gestione

# 5

---

## L'IMPASTO E LA SUA GESTIONE

- 89** Le tipologie di impasto: diretto, semi-diretto, indiretto
- 90** Realizzare un impasto
- 94** La temperatura di uscita ( $T^{\circ}u$ )
- 95** La determinazione della temperatura dell'acqua
- 96** Le macchine d'impasto e il loro effetto sul glutine
- 100** La puntata
- 101** L'appretto, pre-shape, shape
- 108** La lievitazione finale
- 111** Diretto, indiretto, poco pre-fermento o tanto: come scegliere?

# 9

---

## ORGANIZZAZIONE E PRODUTTIVITÀ

- 151** In pratica

# 10

---

## LA GESTIONE OPERATIVA DELLA LINEA

- 158** La parola all'esperto: Michele Aramano
- 161** La parola all'esperto: Marco Cefalo
- 163** La composizione del topping

# 11

---

## LE RICETTE

- 168** La vera pizza napoletana e le sue evoluzioni
- 186** Le teglie romane
- 192** Le basi precotte
- 212** I prodotti da forno salati
- 228** La viennoiserie e i lievitati delle feste
- 254** Indice alfabetico delle ricette

