

LUCE di GRANO

— MOLINO PIANTONI —

Luce di Grano 0 LG

Ideale per lievitazioni
“LUNGHE”

Farina con germe di grano



CONFEZIONI:
Carta - 10 kg / 25 kg



Effettuando approfonditi controlli sulle materie prime e selezionando i grani migliori, siamo riusciti a realizzare un prodotto genuino con caratteristiche di lavorabilità adatte alle diverse esigenze. Luce di grano è una farina tipo 0 che contiene farina di germe di grano.

La farina con germe di grano si distingue dalle altre in quanto, oltre ad avere gusto e profumo “di una volta”, contiene tutto il cuore dei cereali. Fondamentale è l'elevata presenza di vitamine e sali minerali che, favorendo la crescita del lievito, rendono l'attività fermentativa più completa e controllata conferendo all'impasto un migliore assorbimento, aerazione e sofficità. Altrettanto preziosa è la lecitina, naturalmente presente nel germe che va ad influire sulla struttura rendendo l'impasto più liscio al tatto e il cornicione perfettamente alveolato. La pizza ottenuta con questa farina avrà quindi profumo, sapore, aspetto e fragranza inimitabili.

Farina ideale per la produzione di pizza con tempi di lievitazione lunghi, oltre 16 ore a circa 18 / 20° C. L'impasto può tenere la lievitazione per 48 / 72 ore se conservato alla temperatura di 4° C.

Consigli per la lavorazione



10 kg farina



6,3 lt acqua
(63%)



300 g olio
extravergine di oliva
(3%)



30 g lievito fresco
(0,3%)



250 g sale
(2,5%)

Procedimento:

- Impastare per 18 / 20 minuti
- Far riposare l'impasto per 30 / 40 minuti
- Formare le palline del peso desiderato
- Far riposare le palline per 1 - 2 ore a temperatura ambiente
- Far lievitare per 24 / 48 ore in frigorifero a + 4° C (anche fino a 72 ore)
- Togliere dal frigo 2 ore prima dell'utilizzo



Caratteristiche chimico / fisiche

Prodotto ottenuto dalla macinazione di frumento tenero e successiva miscelazione delle farine nel rispetto delle condizioni igienico-sanitarie secondo i principi del sistema HACCP (Reg. CE 852/2004).



| VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto | |
|--|--------|
| Energia kJ | 1147 |
| Energia kcal | 347 |
| Grassi | 1 g |
| Di cui acidi grassi saturi | 0,19 g |
| Carboidrati | 68,2 g |
| Di cui zuccheri | 0,43 g |
| Fibre | 3,7 g |
| Proteine | 14,4 g |
| Sale | 0,2 g |

| TIPO ANALISI | VALORE | TOLLERANZA |
|----------------|-----------------|------------|
| Umidità | ≤ 15,50 % | ± 0,1 |
| Proteine | 14,50 / 15,50 % | ± 0,5 |
| Glutine | 13,50 / 14,50 % | ± 0,5 |
| Falling Number | ≥ 280 min. | ± 5% |
| Ceneri | ≤ 0,65 % | ± 0,02 |

| ALVEOGRAMMA | | |
|-------------|-------------|-------|
| W | 340 / 370 | ± 30 |
| P / L | 0,45 / 0,55 | ± 0,1 |

| FARINOGRAMMA | | |
|--------------|--------------|-----|
| A% | ≥ 58 % | ±1% |
| CD (minuti) | 16 / 20 min. | // |



Azienda certificata
UNI EN ISO 9001:2008



Molino Piantoni s.a.s. di Michelangelo Piantoni & C.

via Cologne, 19 - 25032 Chiari (Bs) - tel. +39 030 711001 - fax +39 030 7000119
www.molinopiantoni.it - commerciale@molinopiantoni.it