

LUCE di GRANO

— MOLINO PIANTONI —

Luce di Grano 0 MD

Ideale per lievitazioni
“MEDIE”

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 medio - lunghi, 8 / 16 ore a circa 18 / 20° C. L'impasto può tenere la lievitazione per 36 / 48 ore se conservato alla temperatura di 4° C.

Consigli per la lavorazione



10 kg farina



6 lt acqua
(60%)



300 g olio
extravergine di oliva
(3%)



30 g lievito fresco
(0,3%)



250 g sale
(2,5%)

Procedimento:

- Impastare per 15 / 18 minuti
- Far riposare l'impasto per 30 / 40 minuti
- Formare le palline del peso desiderato
- Far lievitare per 4 ore a temperatura ambiente

oppure

- Far riposare le palline per 1 - 2 ore a temperatura ambiente
- Far lievitare per 12 / 24 ore in frigorifero a + 4° C (anche fino a 48 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	1471
Energia kcal	347
Grassi	1 g
Di cui acidi grassi saturi	0,19 g
Carboidrati	69,4 g
Di cui zuccheri	0,43 g
Fibre	3,7 g
Proteine	13,2 g
Sale	0,2 g

TIPO ANALISI	VALORE	TOLLERANZA
Umidità	≤ 15,50 %	± 0,1
Proteine	13,50 / 14,50 %	± 0,5
Glutine	12,50 / 13,50 %	± 0,5
Falling Number	≥ 280 min.	± 5%
Ceneri	≤ 0,65 %	± 0,02

ALVEOGRAMMA		
W	280 / 310	± 30
P / L	0,45 / 0,55	± 0,1

FARINOGRAMMA		
A%	≥ 57 %	±1%
CD (minuti)	12 / 15 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