



◆
FARINA “00” MAN

.....
linea
Le Farine della
Tradizione

Le farine
della tradizione

Farina 00 MAN

Informazioni tecniche: Forza: molta alta • Contenuto glutine: molto alto • Assorbimento: molto alto • Tempi di impasto: molto lunghi • Caratteristiche impasto: lunghissimi a più lievitazioni • Lievitazione supportata: biologica con lievito di birra e lievito naturale a tempi molto lunghi • Lavorazione supportata: diretta ed indiretta (pasta di riporto, biga medio-lunga, poolish), ricettazioni ricche di grassi, canditi, uvetta, gocce di cioccolato etc. • Punti forza prodotto finito: fragranza, morbidezza, conservabilità nel tempo • Note caratteristiche: adatta per impasti ad alta acidità garantendo una lunga conservazione del prodotto finito nel tempo.

Caratteristiche: farina di grano tenero 00 ottenuta dalla macinazione di grani canadesi e americani tipo "Manitoba".

Analisi biologiche: Ceneri: max: 0,55% • Umidità: max: 14,50% • Glutin min: 15,0% • Falling Number: 390 • Chopin: W 420-450 P/L 0,60-0,80

Farinografo: assorbimento min. 60,0 % • Stabilità: 22'-26'

Il prodotto contiene glutine. Prodotto in uno stabilimento che tratta soia, latte e derivati, lupino, sesamo.

Lavorazione: l'elevata quantità di proteine e l'ottima qualità della struttura del glutine conferiscono a questa farina la forza necessaria a lavorazioni lunghe con lievito madre e a lavorazioni esasperate a causa di stress meccanici o di ricchezza della ricetta. Lo si può usare inoltre per correggere altre farine con struttura proteica carente. All'elevata quantità di glutine si associa inoltre un buon rapporto tra estensibilità ed elasticità che rende il prodotto estremamente equilibrato. Il primo impasto si presenta ben sviluppato, con un'alveolatura molto regolare e permette l'aggiunta di grassi e frutta candita.

Risultato finale: è ideale quindi per la produzione di panettoni, colombe e pandori che presentano notevole sviluppo in volume, con un'alveolatura fine e regolare. È ottima per la produzione di lievito madre con il sistema treadizionale.

Ricetta base: Primo impasto: 8000 gr farina, 2000 gr lievito madre, 4100 gr acqua, 1500 gr tuorli, 2200 gr zucchero, 3000 gr burro. — Mettere nell'impastatrice la farina, il lievito madre, l'acqua i tuorli e lo zucchero. A impasto incordato aggiungere metà burro a temperatura ambiente e far asciugare. Aggiungere il burro rimanente e portare a termine l'impasto. L'operazione di impasto non deve durare più di 20 - 25 min.; con impastatrice a braccia tuffanti 44 - 60 battute.

Secondo impasto: 2000 gr farina, 2000 gr zucchero, 500 gr miele, 2500 gr tuorli, 100 gr sale, 3000 gr burro, 4000 gr sultanina, 3000 gr cubetti d'arancia, 2000 gr cedro

Procedimento: Impastare aggiungendo alla pasta la farina e lasciare diventare liscia. l'operazione durerà 15 minuti circa. Mettere poi lo zucchero e lasciare asciugare, unire il miele e appena la pasta sarà asciugata aggiungere i tuorli d'uovo, lasciare incorporare bene, aggiungere il sale e per ultimo il burro. Versare la frutta, quando il tutto sarà ben amalgamato fermare la macchina, tutta l'operazione deve essere effettuata in una macchina tuffante a 44 battute e non deve superare il tempo di 50 minuti. Far riposare l'impasto per 60 minuti. Preparare le pezzature e posizionarle su assi, quindi farle riposare per altri 20 - 30 min. Dopodiché pirlarle e metterle negli appositi pirottini. Far lievitare fino a tre quarti dello stampo, circa 5/6 ore. Cottura (riferita a 1 Kg di impasto): su forno rotante 60 min. circa a 190° C | su forno statico 60 min. circa a 180° C

Shelf life:

12 mesi correttamente conservata in luogo fresco e asciutto.

