



◆
**FARINA "O"
LV ORO**
.....
*linea
Oro di Macina*



*Brioches, Cornetti, Brioches Siciliane, Panettoni, Pandoro, Sfoglia al Burro
Torta alla rosa, Nadalin Verona.*

Caratteristiche: Farina ottenuta dalla macinazione di pregiati grani europei miscelati con grani canadesi tipo "Manitoba", il cui germe è stato mantenuto all' interno: con un procedimento esclusivo il cuore del grano, macinato a pietra, viene estratto dal chicco e lasciato nella farina. Oltre ad essere una farina di ottima qualità dal punto di vista tecnologico che sopporta bene l'aggiunta di grasso, ben equilibrata, facilmente lavorabile e ideale per produrre dei cornetti fino ai panettoni. Le lecitine presenti nel germe fungono da emulsionanti naturali, permettendo un' ottima strutturazione dell'impasto, l'impasto può essere facilmente laminato ed è in grado di sopportare lievitazioni lunghe. I prodotti lievitati risultano sviluppati e leggeri.

Analisi biologiche:

Ceneri: 0,65% • **Umidità:** 14,50% • **Alveografo:** W 330/360 P/L 0.60/0.80 • **Stabilità:** 16 • **Proteine:** (Nx5.70) 15 su 100 parti di sostanza secca
Falling Number: 380 • **Farinogramma:** assorbimento 59%

Ricetta base per Brioches:

1000 gr farina LV Oro, 90 gr di lievito di birra, 120 gr di zucchero, 20 gr di malto, 250 gr di uova, 20 gr di sale, 300 gr di latte, 300 gr di burro

Procedimento:

Sciogliere il lievito di birra, lo zucchero ed il malto nel latte tiepido (20-22°C). Mettere nell'impastatrice, aggiungere la farina, lavorare un poco, poi unire in due tre riprese le uova in cui è sciolto il sale, dopo 10 minuti incorporare il burro a pezzetti e continuare a lavorare per altri 4 minuti. Lasciare riposare la pasta per 80 minuti a temperatura ambiente. Allungare l'impasto in un filone e tranciare pezzi da 35 gr. Arrotolare i pezzi, lasciarli riposare 5 minuti poi arrotolare la parte superiore (10 g cricca) senza staccarlo dalla parte inferiore. Schiacciare leggermente attorno alla base della pallina e porre le brioches negli appositi stampi scannellati. Quando il volume è triplicato (circa 3-4 ore) infornare a 200 °C spennellando la superficie con uovo sbattuto per 13-15 minuti.

Shelf life:

12 mesi correttamente conservata in luogo fresco e asciutto.

Sistema di gestione qualità **UNI EN ISO 9001: 2008** - Certificato **CERTIQUALITY No. 696**



sacchi in carta da 25 kg