Molino Vigevano 1936

Farina "0" PS Oro

linea Oro di Macina

Oro di Macina

PASTICCERIA
Linea Oro di Macina

FARINA "0" PS ORO

con cuore di grano macinato a pietra

W 380-410 P/L 0.60-0.80

Lievito Naturale, Panettoni, Babà, Pandoro, Cubana, Panettone Genovese, Rinfreschi Lievito.

Caratteristiche: Farina ottenuta dalla macinazione di pregiati grani canadesi (**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 elevata qualità tecnologica adatta per lavorazioni che richiedono alte prestazioni e tempi lunghi di lievitazione, è una farina con una fragranza particolare, che si sprigiona già all'interno del forno insuperabile nei grandi lievitati tradizionali (Panettoni, Pandoro). Questa farina è particolarmente adatta per i rinfreschi del lievito naturale; i preziosi nutrienti contenuti nel cuore: le vitamine, i sali minerali, la fibra, gli antiossidanti funzionano come "ricostituente" naturale per i saccaromiceti e i lattobacilli presenti nel lievito naturale.

Analisi biologiche:

Ceneri: *0,65%* • **Umidità:** *14.50%* • **Alveografo:** *W 380/410 P/L 0.60/0.80* • **Stabilità:** 17' • **Proteine:** (Nx5.70) 16 su 100 parti di sostanza secca • **Falling Number:** *400* • **Farinogramma:** *assorbimento 59%*

Ricetta base per panettone:

Impasto serale: 8000 gr farina "PS", 2000 gr lievito madre, 4100 gr acqua, 1500 gr tuorli, 2200 gr zucchero, 3000 gr burro

Procedimento:

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 fare asciugare. Aggiungere il burro rimanente e portare a termine l'impasto. L'operazione di impasto non deve durare più di 20- 25 minuti; con impastatrice a braccia tuffanti 44- 60 battute.
Far lievitare in cella a 26°C, Ur 75% per 12 ore e comunque fino a far quadruplicare il volume iniziale.

Impasto del mattino: 2000 gr farina "PS", 2000 gr zucchero, 500 gr miele, 2500 gr tuorli, 100 gr sale, 3000 gr burro, 5000 gr sultanina, 3000 gr Cubetti d'arancia 2000 gr Cedro

Procedimento:

Impastare aggiungendo al pre-impasto 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 un tempo di 50 minuti. Far riposare l'impasto per 60 min. 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 ad 1 kg di impasto) Su forno rotante 60 min circa a 190°C In forno statico 60 min circa a 180°C

sacchi in carta da 25 kg

Shelf life:

12 mesi correttamente conservata in luogo fresco e asciutto.

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

Molino Vigevano S.r.l. Via Pietro Grocco 917/919, **Mortara** (PV) Tel. **0384 298479** www.**molinovigevano**.com