

La linea Oro di Macina sono: Farine ottenute da grani pregiati, alle quali **Molino Vigevano** ha brevettato il modo di recuperare un elemento prezioso e vitale: i fiocchi di germe di grano **pressati** a freddo e macinati a pietra. Il risultato è una farina che **esalta gli aromi, la fragranza e la digeribilità**, una differenza sostanziale dalle farine normali, ciò permette la valorizzazione della pizzeria che le propone sul proprio menù, evidenziando queste novità.

Caratteristiche specifiche: Farina ideale per lievitazioni in giornata a **temperatura ambiente da 6 a 8 ore**. La presenza dei semi interi e del germe di grano conferiscono al prodotto finito un sapore eccezionale. La pizza risulta croccante, fragrante con il tipico colore dorato. L'utilizzo su una pizza bianca permette di esaltare il sapore e l'intensa fragranza di questo prodotto raffinato. La miscela ben equilibrata permette di ottenere un'impasto con un buon assorbimento d'acqua, una buona strutturazione e sufficiente elasticità in modo che possa essere steso senza che ritorni o strappi. Ideale per le medie e lunghe lievitazioni. Per esaltare il gusto dell'impasto utilizzarne il meno possibile, stendendo sottilissima la pizza.

Ingredienti: Miscela particolarmente ricca formata da farine di grano tenero 00 selezionato, semola rimacinata di grano duro, farina di soia integrale, semolino di mais, semi di sesamo, farina di segale, fiocchi d'avena, semi di miglio, germe di grano, semi di lino, fiocchi d'orzo, semi di girasole e malto per ottenere una pizza corposa, croccante e saporita.

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

Valori Nutrizionali:

Valore Energetico 377.3 kcal (kj 1596) - Grassi 3.7 g di cui Saturi 0.8 g - Carboidrati 74.5 g di cui Zuccheri 2.3 g di cui Fibre 2.9 g - Proteine 11.5 g - Sale 0.21 g

Informazioni sulla preparazione per una pizza da maestro:

(dosi consigliate per una temperatura ambiente di 18/20°C):

Ricetta base: 10 Kg farina, 5,9 Kg acqua (59%), 300 gr olio extravergine d'oliva (3%), 250 gr sale (2,5%), 30 gr lievito fresco (0,3%)

È importante pesare tutti gli ingredienti compreso l'acqua!

Impastare per 15/18 minuti in prima velocità, far riposare l'impasto per 20/30 minuti, formare le palline del peso desiderato tra 150 e 180 gr cadauna, far riposare per 2/3 ore a temperatura ambiente, far **lievitare per 24/48 ore in frigorifero a +4°C (anche fino a 72 ore)**. Togliere dal frigorifero 2/3 ore prima dell'utilizzo.

La farina va conservata a una temperatura min 18° max 22°.

È importante che l'impasto finito abbia una temperatura intorno a 23°.

Formula per il calcolo della temperatura dell'acqua.

Verificare la temperatura ambiente, quella della farina e il riscaldamento della impastatrice, sommare queste temperature, e sottrarre a 69. Il risultato è la temperatura che deve avere l'acqua per ottenere un impasto finito di 23°.

Il servizio tecnico per info ulteriori è disponibile al numero **0825 448241** • info@molinovigevano.com

Molino Vigevano • Via dell'Artigianato, 5 - Torre d'Isola 27020 Pavia (PV) • Tel. **0384 298479** • www.molinovigevano.com

