

Caratteristiche specifiche: Miscela di farine integrali con crusca di varia calibratura per ottenere una pizza puntinata e non troppo scura. Contiene anche il **germe di grano** per ottenere una pizza corposa, digeribile e dal gusto particolare. La miscela di grani selezionati permette di ottenere un'impasto che abbia un buon assorbimento d'acqua, una buona strutturazione e sufficiente elasticità in modo che possa essere steso senza che ritorni o strappi. Le parti cruscali delicate personalizzano il gusto di questo prodotto e la rendono unica, senza danneggiare la maglia glutinica lavorabile al 100%. Ideale anche in miscela con altre farine. Farina ideale per lievitazioni in giornata a **temperatura ambiente da 9 a 10 ore**.

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

Valori Nutrizionali:

Valore Energetico 359,9 kcal (1522 kJ) - Grassi 1,9 g di cui Saturi 0,7 g - Carboidrati 73,8 g di cui Zuccheri 2,1 g di cui Fibre 8,4 g - Proteine 11,9 g - Sale 0,01 g - Vitamina B1 0,40 mg - Vitamina E 0,41 mg - Potassio 337 mg - Fosforo 300 mg - Ferro 3 mg - Magnesio 3,8 mg - Selenio 0,1 microgrammi.

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%), 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, far riposare per 2/3 ore a temperatura ambiente, far **lievitare 24 ore (anche fino a 48 ore) in frigorifero a +4°C**. 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