

Caratteristiche specifiche: Miscela ottenuta dalla macinazione di una selezione di grani particolarmente pregiati e macinati in modo da garantire un alto standard qualitativo. A questa farina base sono miscelati particolari ingredienti naturali (latte in polvere, lecitina di soia, malto) che rendono il prodotto finale estremamente soffice e leggero (da cui il nome pizza Piuma). La componente proteica e l'aggiunta di ingredienti particolari consente di ottenere una buona strutturazione dell'impasto e garantisce una facile lavorabilità. Il prodotto si stende bene e ha una grande facilità d'esecuzione.

Il prodotto così ottenuto ha un maggior volume, una porosità/alveolatura più fine e regolare che conferisce al prodotto cotto maggior sviluppo e sofficità, mantenendo la freschezza della pizza nel tempo. Ideale per la produzione di pizza al trancio, in teglia e per panettieri.

Ingredienti: farina tipo 00, latte in polvere, lecitina di soia, malto.

Caratteristiche distintive: La macinazione di speciali grani proteici, una umidità della farina più bassa, permettono una scadenza più lunga e un assorbimento migliore, che aiuta la formazione della maglia glutinica e garantisce una resa maggiore (si ottiene la stessa pizza con il 5% di impasto in meno).

**Informazioni sulla preparazione, per una pizza da maestro:
(dosi consigliate per una temperatura ambiente di 18/20°C):**

Ricetta base: 1000 gr pizza piuma, 510 gr acqua, 40 gr lievito, 50 gr olio extravergine d'oliva, 20 gr sale

È importante pesare tutti gli ingredienti compreso l'acqua!

Impastare per 5 minuti in 1° velocità ed 8 minuti in 2° velocità con impastatrice a spirale (o 18 minuti in prima velocità), spezzare l'impasto del peso desiderato (teglia 40x60 800/1000 gr di pasta), far puntare 30 minuti, stendere in più riprese con pause di 10 minuti tra una stesura e l'altra, farcire con pomodoro le pizze; per le focacce farcire con salamoia attendere 5 minuti e "segnare" l'impasto, far lievitare in luogo caldo e umido per circa 2 - 3 h, cuocere per circa 16 minuti le focacce; cuocere per circa 10 minuti le pizze (precottura), farcire ed ultimare la cottura per altri 8 minuti circa. Temperatura forno: 250°C.

Ricetta Salamoia per focaccia (per teglia 40x60): 80 gr acqua, 80 gr olio extravergine d'oliva, 15 gr sale.

È importante che l'impasto finito abbia una temperatura intorno a 26°.

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

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

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

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

