

Caratteristiche specifiche: Miscela particolarmente equilibrata formata da farine di grano tenero selezionato, semola rimacinata di grano duro, germe di grano per ottenere una pizza corposa e friabile, croccante e digeribile come richiesto dalla miglior tradizione. 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. La presenza della semola esalta le già ottime caratteristiche reologiche della farina e il germe di grano conferisce maggior sapore e fragranza. La particolare struttura proteica dell'impasto rende la pizza croccante evitando il classico effetto "chewing-gum" che si manifesta alcuni minuti dopo la cottura; la pizza risulta croccante, fragrante con il tipico colore dorato che si accentua.

Ideale per **lievitazioni medie di 6/8 ore o in frigo da 24 a 48 ore.**

Ingredienti: farina di grano tenero 00, semola rimacinata di grano duro, germe di grano.

Caratteristiche distintive: La macinazione di speciali grani proteici, una umidità della farina più bassa, permettono oltre una scadenza più lunga 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).

Analisi biologiche:

Umidità: max 14,00% • **Alveografo:** W 250/270 P/L 0.50/0.70 • **Shelf life:** 12 mesi • **Stabilità:** 9', tempo di sviluppo <3' • **Proteine:** (12%) **Farinografo:** assorbimento min 55% • **Sacchi:** da 10 e 25 kg

Una leggera accentuazione della puntinatura è una caratteristica della farina con germe di grano.

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

Informazioni sulla preparazione, per una pizza da maestro:

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

Ricetta base: 10 Kg farina, 5,6 Kg acqua (56%), 300 gr olio extravergine d'oliva (3%), 250 gr sale (2,5%), 250 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 per 18/24 ore in frigorifero a +4°C (anche fino a +10°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