



PANI DA RIVALUTARE



Pitta Calabrese

SPECIALITÀ CALABRESE, È UN PANE RUSTICO E BASSO, A FORMA DI CIAMBELLA. IL NOME DERIVA DAL LATINO "PICTA" E DALL'USO ROMANO DI DECORARE LE FOCACCE OFFERTE AGLI DEI.

LA PITTA CALABRESE

La Pitta, per rispettare la tipica tradizione calabrese, è realizzata sulla base di farine di tipo 0 della linea Panificazione, farina integrale della linea TANTAFIBRA e semola rimacinata. La biga, ottenuta secondo il principio scolastico di una fermentazione per 18 h a 18°C ed a 75% di Hu, è realizzata con farina tipo 0 Millennium, farina per eccellenza nella gamma delle tipo 0 per questo tipo di applicazione. Nella successiva fase di impasto, la biga è stata rinfrescata con farina tipo 0 S. Per caratterizzare il prodotto finito, la farina di rinfresco è stata tagliata in proporzione di 1:0,2 con farina integrale e 1:0,8 con semola rimacinata. La vera peculiarità di questa ricetta, però, sta nell'impiego del lievito madre Hylario, lievito liquido voluto e creato all'interno di Accademia Farina Molini

Lario, che conferisce al prodotto finito un'alveolatura liscia ed omogenea, un'apprezzabile crosta friabile, e garantisce altresì una maggiore digeribilità ed una shelf life prolungata.

LE FARINE

Molini Lario, sempre attenta alle esigenze del mercato, ha realizzato una articolata gamma di farine da panificazione. Sviluppate in modo mirato per consentire il miglior risultato nelle molteplici applicazioni, dalle diverse tipologie di bighe agli impasti diretti, attraverso la ottimale miscelazione di grani di diversa provenienza e dalle diverse caratteristiche reologiche. La farina per biga 0 MILLENNIUM ha un W di ca 330/360, la farina tipo 0 S ha un W di ca 250/270 e quella INTEGRALE ha un W compreso tra 270/300. •



1. La biga non è un impasto, ma una miscelazione molto rapida di acqua, farina e lievito compresso.



2. Per questo prodotto la biga si ottiene con una fermentazione per 18 h a 18°C ed a 75% di Hu.



4. Per l'impasto finale si utilizza anche lievito madre liquido Hylario.



5. Dopo il riposo, praticare un foro al centro della pasta.



PER LA RICETTA
COMPLETA:



3. Per il rinfresco della biga si utilizza farina integrale e semola rimacinata.



6. Stendere la pasta applicando una pressione con le dita per agevolare la formazione delle bolle di anidride carbonica.



MOLINI LARIO

Molini Lario è sinonimo di eccellenza qualitativa nel mondo della produzione di farine ottenute dalla macinazione e miscelazione di frumento tenero. La sede di Alzate Brianza raggiunge un livello di assoluta leadership tecnologica nella lavorazione del grano tenero grazie all'utilizzo dei migliori grani rigorosamente selezionati, un processo produttivo che si avvale di tecniche molitorie d'avanguardia e un costante e rigoroso monitoraggio nei suoi laboratori, dei grani impiegati e delle farine prodotte. Con questo progetto di rivisitazione dei pani regionali, Molini Lario si rivolge agli artigiani panificatori, professionisti del mondo della farina, per offrire loro ulteriori spunti da destinare ai loro clienti.



Molini Lario S.p.a.

Via dei Platani 609
22040 Alzate Brianza (CO) Italy
Tel. +39 031 630 491 - Fax +39 031 632 546
info@molinilario.it
www.molinilario.it
f Accademia Farina-Molini Lario
#accademiafarina