



Molini Lario

LAGO DI COMO, 1919

Autentica Farina Lariana

Molini Lario al servizio della pizza napoletana

MOLINI LARIO SPA
Via dei Platani, 609
22040 Alzate Brianza (Co) Italy

Per saperne di più sulla linea GRANPIZZA inquadra il QR code.



www.molinilario.it

Si caratterizza per la sua forma tondeggiante e irregolare, il suo cornicione soffice e leggero, alto ed alveolato, il suo profumo che sprigiona un gradevole aroma di pasta lievitata, un gusto irresistibile.

Naturalmente stiamo parlando della regione della tavola: la pizza napoletana.

Una pizza apprezzata in ogni dove se preparata a regola d'arte.

Molini Lario, esigente nella selezione dei grani migliori e leader indiscussa nella produzione di farine professionali, con la linea **GRANPIZZA** vanta una gamma completa di farine per la preparazione della vera pizza napoletana ma anche per altri tipi di pizze, a seconda delle necessità del Maestro Pizzaiolo.

La farina **00 Lario** (W250), ad esempio, è ideale per impasti diretti ed una lievitazione media con tempi di maturazione tra le 24 e le 48 ore a temperatura controllata a 4-6 gradi.

Perfetta per impasti in giornata con tempi di maturazione che vanno dalle 8 alle 10 ore.

In alternativa, per un'ottima pizza, si può scegliere la farina **Equilibrata** (W300), ideale per impasti diretti con tempi di maturazione di 36/60 ore a temperatura controllata 4-6 gradi, ma anche per pre-impasti e bighe; queste ultime possono andare dalle 10 alle 12 ore a 16/18 gradi.

È disponibile anche la farina **00 Superiore** (W330), per tempi di maturazione che raggiungono persino le 72 ore a temperatura controllata a 4-6 gradi; adatta a pre-impasti e bighe: queste ultime possono andare dalle 14 alle 16 ore ad una temperatura controllata a 16/18 gradi.

Anche con la **Tipo 1 Arancio** (W290) si ottengono risultati soddisfacenti.

Si tratta di una farina che è stata appositamente pensata per le lunghe lievitazioni e per gli impasti diretti ed i pre-impasti che prevedono tempi di maturazione che arrivano fino a 60 ore a temperatura controllata.

Indicata per bighe dalle 10 alle 12 ore a temperatura controllata a 16/18 gradi.

A completamento della linea sono stati prodotti due lieviti: Hylario per Pizzeria, lievito madre disidratato, per dare alle preparazioni una maggior estensibilità, profumo e sapore. Dose d'impiego: a partire dall'1% per la pizza napoletana. Hylario - lievito secco, un prodotto tecnologico da utilizzare in dosi dimezzate rispetto al fresco e con una shelf-life molto lunga. Per terminare, la granulina, farina di estrazione per spolvero: ottima perché non brucia in cottura e fondamentale per il Maestro Pizzaiolo.