



MOLINI LARIO



Pan de Com

IL PAN DE COM È IL PRIMO DI UNA SERIE DI PANI CHE MOLINI LARIO INTENDE RIVISITARE. LA GUIDA GASTRONOMICA DEL TOURNIG CLUB ITALIANO NEL 1931 SEGNALE QUESTO MERAVIGLIOSO PANE CHE DA COMO GIUNGEVA GIORNALMENTE A MILANO

IL PAN DE COM

Il Pan de Com è stato ottenuto mediante un processo di panificazione che prevede l'utilizzo della biga, pre-impasto per eccellenza, idonea a sostenere lunghe lievitazioni, con il lievito madre HyLario. Per rispettare la tradizione e dare più corpo e più forte caratterizzazione aromatica, la realizzazione di questo pane è stata effettuata partendo dalle farine della linea TANTAFIBRA. La biga, ottenuta con una fermentazione per 18 h a 18°C e a 75% di Hu, è stata realizzata con farina di tipo 2 Arancio, successivamente rinfrescata con un taglio

di farina di tipo 1 Azzurra. La vera peculiarità di questa ricetta, però, sta nell'impiego del lievito madre HyLario, lievito liquido creato all'interno di Accademia Farina, che conferisce al prodotto finito un'alveolatura liscia e omogenea, un'apprezzabile crosta friabile, una maggiore digeribilità e una shelf life prolungata.

LE FARINE

Molini Lario ha realizzato una linea di farine dedicate ai consumatori più attenti ai benefici legati a una regolare assunzione di fibre. Questa linea di farine è declinata in 5 refe-



PER LA RICETTA COMPLETA:



renze, Azzurra e Arancio di tipo 1, Azzurra e Arancio di tipo 2 ed Integrale. Le farine di tipo Azzurra hanno un W medio di ca 220/240, mentre le farine di tipo Arancio hanno un W compreso tra 270/300 •



1. Ricavare un filoncino



2. Tirare le estremità



3. Ripiegarle verso il centro della pasta



4. Ripetere l'operazione sull'altro lato



5. Dopo la puntatura, schiacciare il centro con un mattarello



6. Lasciare fermentare prima di infornare



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


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

 **Accademia Farina-Molini Lario**

 **#accademiafarina**