



## PANI DA RIVALUTARE

**ATA** **MOLINI LARIO**



# Civraxiu Sardo

IL CIVRAXIU È UN TIPICO PANE SARDO ORIGINARIO DI SANLURI. PANE DI GROSSA PEZZATURA, DALLA CROSTA DI COLORE BRUNO DORATO, È UN PANE NUTRIENTE, GUSTOSO E DUREVOLE ED È STATO A LUNGO ALLA BASE DELL'ALIMENTAZIONE DEI CONTADINI.

### IL CIVRAXIU

La ricetta storica del Civraxiu, pane tipico della tradizione sarda, è prevalentemente basata su semola rimacinata. Per esaltare le performance in panificazione delle farine di fumento tenero ricche in fibra, dare più corpo e conferire una maggiore caratterizzazione aromatica, è stata rivisitata attraverso un maggior impiego di farina tipo 1 della linea TANTAFIBRA. La biga, ottenuta secondo il principio scolastico di una fermentazione per 18 h a 18°C ed a 75% di Hu, è stata realizzata con farina di tipo 1 ARANCIO. La biga è stata successivamente rinfrescata con un taglio 1:0,5 di farina di tipo 1 AZZURRA e 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 linea di farine dedicate ai consumatori più interessati ai benefici legati ad una regolare assunzione di fibre. Questa linea di farine è declinata in 5 referenze, Azzurra e Arancio di tipo 1, Azzurra e Arancio di tipo 2 e 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. La particolare consistenza della pasta è data dalla presenza della semola.



2. Quando si taglia del peso desiderato non strappare troppo la pasta.



4. Ripiegare poi i lembi al centro della forma.



5. Passare la pasta nella semola rimacinata.



PER LA RICETTA  
COMPLETA:



3. Prima di formare sollevare la pasta dalle estremità.



6. Dare la forma tradizionale di pagnotta.



### 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, a un processo produttivo che si avvale di tecniche molitorie d'avanguardia e ad 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.



**ATA** **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**  
f **Accademia Farina-Molini Lario**  
i **#accademiafarina**