



PANI DA RIVALUTARE

MOLINI LARIO



Pucce pugliesi

FORMA DI PANE TIPICA DEL SALENTO E DELLA ZONA DI TARANTO, IL CUI NOME DERIVA DAL LATINO "BUCCELLATUM", IL TIPICO PANE ROMANO CONSUMATO DAI LEGIONARI.

LE PUCCE

Per esaltare le caratteristiche di sapore e di aroma e dare un maggior contenuto in fibra e sali minerali, la puccia pugliese è realizzata con farine tipo 2 della linea TANTAFIBRA.

La biga, ottenuta con una fermentazione di 18 h a 18°C, a 75% di Hu, è realizzata con farina tipo 2 Arancio, dalle caratteristiche reologiche ideali per la corretta maturazione. Successivamente rinfrescata con farina tipo 2 Azzurra che non appesantisce l'impasto e sostiene i tempi di lievitazione previsti dalla ricetta. Per rispecchiare la tradizione della tavola salentina, oltre a una parte di farina integrale, è utilizzata anche della semola rimacinata di grano duro, sfarinato per eccellenza della tradizione molitoria pugliese. La vera peculiarità di questo pane, però, sta nell'impiego del

lievito madre Hylario, lievito liquido voluto e creato specificatamente all'interno di Accademia Farina Molini Lario, che conferisce al prodotto un'alveolatura liscia e omogenea, una crosta friabile, garantendo una maggiore digeribilità e 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 circa 220/240, mentre le farine di tipo Arancio hanno un W compreso tra 270/300. •



1. Biga e rinfresco sono realizzati con farine di tipo 2 per esaltare sapore e aroma



2. Oltre a una parte di farina integrale, è utilizzata anche della semola rimacinata di grano duro



4. La pasta va arrotolata dandole la classica forma di una pallina



5. Le palline vanno poi trasferite su una tavola infarinata, meglio se di legno



3. Le pucce vengono tagliate a mano e le pezzature variano da g 80 a g 120



6. Lasciare lievitare

PER LA RICETTA
COMPLETA:

**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
f Accademia Farina-Molini Lario
#accademiafarina