



Molini Lario: le farine per panificare

L'AMPIA GAMMA DI FARINE MOLINI LARIO PER PANIFICAZIONE SI PRESENTA IN UNA NUOVA VESTE, MA CON LA STESSA QUALITÀ!

Farina, acqua, lievito, sale: ingredienti semplici che sono alla base della panificazione. Per un risultato ottimale, però, le farine si differenziano l'una dall'altra a seconda del prodotto che si desidera ottenere e, soprattutto, devono sempre rispettare uno standard qualitativo elevato. Molini Lario, rigorosa nella selezione dei grani impiegati – esclusivamente italiani ed europei - e accurata nel controllo che avviene all'interno dei suoi laboratori, dispone di una gamma completa di farine per panificazione dedicata agli artigiani panificatori. Queste farine, oggi, si presentano in una nuova veste. I sacchi dedicati, infatti, sono stati rinnovati nel loro layout e nei loro colori, ma accolgono sempre le stesse eccellenti farine.

Le molteplici tipologie di farine destinate agli artigiani panificatori sono tutte ottenute attraverso l'attenta e corretta miscelazione di grani teneri di diverse varietà, con precise caratteristiche reologiche, al fine di supportare al meglio i maestri dell'arte bianca nelle loro preparazioni da forno. Fanno parte di questa gamma la farina tipo 00 Plus e 00 Victory, due farine da taglio, o per biga, che sono contraddistinte da caratteristiche di forza superiori al 450 di W e che sono in grado di sostenere lievitazioni dalle 36 fino alle 60 ore. Queste miscele sono perfette per ricette particolarmente ricche in altri sfarinati e/o ingredienti di altra natura.

Per la produzione invece di pani tipo rosette, soffiati, ciabatte a lunga lievitazione, paste morbide, ferma lievitazione e per bighe con maturazione dalle 24 alle 36 ore, risultano idonee la farina 00 Fiore, la 00





Man TOP, la 00 lieviti e la 0 Top M. Ideali per i pani formati a macchina e bighe con lievitazioni da 18 a 24 ore, sono invece perfette le farine 00 Super P, 00 ML, 00 EXS, 0 Millennium e 0 ML. Per i pani caserecci, tipo toscano, umbro e bozza, è meglio optare per farine più delicate, quali la 00 R, 00 M, 00 D, 0 A/R, 0 A e 0 D, adatte sia per impasti diretti che per bighe corte, entro un massimo di 16 ore di maturazione, i cui valori reologici coprono un range da 190 a 240 di W, a seconda del tipo. È disponibile anche una farina bilanciata e dedicata esclusivamente alla produzione di pane tipo Biova (00 Biove) con un W tra i 230 e i 250. Per le frolle ed i biscotti, invece, sono disponibili la farina tipo 00 B e la 0 C, che con una forza compresa tra i 120 ed i 180 di W, rendono il prodotto finito particolarmente friabile. Tra i panificati, invece, la focaccia trova un posto sul podio: soffice, gustosa ed accattivante, rappresenta una delle preparazioni più apprezzate nella stagione primaverile. Farcita secondo il proprio gusto, rappresenta un pasto completo da consumare in ogni dove. Per preparare a regola d'arte una focaccia in teglia, Molini Lario suggerisce l'impiego della farina per panifi-

cazione 00S o 0S, due farine adatte per impasti diretti a lievitazioni medio lunghe, o per impasti indiretti a partire dal poolish. I valori reologici sono compresi tra il 250 ed il 270 di W. Anche i buns, soffici panini dalla forma tondeggiante, sono graditi in questo periodo. Piccoli bocconi golosi se farciti di salumi, dolci delizie se al loro interno troviamo della marmellata, ricchi ed accattivanti se ospitano un hamburger. I buns sono forse i panini più famosi al mondo. Queste specialità si possono preparare anche caratterizzandole con una farina di tipo integrale o ricca in fibre: in questo caso, la referenza di farina tipo Integrale 1, con valori di W intorno al 270, risulta essere l'ideale per la realizzazione di questi soffici panini a partire da una biga a maturazione scolastica di 18 ore. Il semilavorato Tanta Fibra Advance Avena, invece, realizzato a partire da una base di farina tipo 2 con la sola aggiunta di un 3% di fibra di avena, si può utilizzare per impasti diretti, o bighe corte, per ottenere panini ad alta idratazione e da un profilo sensoriale molto marcato. Valori reologici intorno a 220/240 di W. Completa infine la proposta di vendita, Hylario, il lievito naturale in polvere studiato e calibrato sulle farine di produzione Molini



Lario per conferire al prodotto finito profumo, croccantezza e shelf-life più lunga. Il dosaggio è molto semplice e l'impasto risulta essere particolarmente stabile ed elastico. Tutte le farine Molini Lario sono protagoniste dei webinar che si svolgono presso l'Accademia Farina Molini Lario. In queste occasioni è possibile conoscere ed approfondire il loro impiego in preparazioni legate a panetteria, pizzeria e pasticceria. Il calendario è sempre molto ricco! Sui canali social di Molini Lario (Facebook e Instagram) si può rimanere aggiornati in merito alle date. •



Molini Lario
LAGO DI COMO, 1919

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

Facebook : Accademia Farina-Molini Lario
Instagram : #accademiafarina