

Molini Lario
LAGO DI COMO, 1919
Autentica Farina Lariana

GRANPIZZA, la nuova linea Molini Lario

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



Facebook:
Accademia Farina-Molini Lario

Instagram:
#accademiafarina

La pizza è un piatto iconico italiano gustoso e versatile, che viene apprezzato in ogni stagione e dove la fantasia del Pizzaiolo non conosce confini. Il consumatore moderno, attento a ciò che mangia e alla propria salute, è pretenzioso anche nei confronti di un piatto semplice e al tempo stesso tradizionale come la pizza che, per essere apprezzata, deve essere buona, digeribile, fatta con passione e con prodotti di elevata qualità. Molini Lario, accurata ed esigente nella selezione dei grani migliori, ha creato la linea **GranPizza** dedicata al simbolo del Made in Italy, per ottenere una pizza soffice e fragrante: due qualità che la rendono la numero uno al mondo. Una linea completa e flessibile pensata per tutte le esigenze dei Maestri Pizzaioli. Le farine che la compongono derivano da una grande varietà di grani utilizzati, caratteristica fondamentale per ottenere una struttura proteica corretta al fine di sostenere le fasi di lievitazione e maturazione, ottenendo così pizze altamente digeribili.

Nella linea è presente la farina **Originale di Tipo 0**, che si distingue dalle altre in gamma, per il fatto che deriva esclusivamente da grani **100% italiani**, è adatta a lievitazioni medio e medio-lunghe, impasti diretti e tempi di lievitazione tra le 24 e le 48 ore (W260).

Vi sono poi cinque referenze di Tipo 00, partendo dalla **Leggera** adatta ad impasti diretti e di breve lievitazione (W190), la **Lario** per una lievitazione media con tempi di maturazione tra le 24 e le 48 ore.

Per impasti diretti e pre-impasti l'**Equilibrata** (W300) per tempi medio-lunghi di lievitazione, la **Superiore** (W330), che prevede tempi di maturazione fino a 72 ore e la **Premium** (W380) per una lievitazione molto lunga anche superiore alle 60 ore.

Fa parte della gamma di farine per pizza **Hylario** lievito secco che ha una shelf-life più lunga rispetto al lievito fresco, si usa in dosi dimezzate e con maggior facilità rispetto al lievito di birra fresco.

