



Il gusto che verrà

TantaFibra
Advance

L'AVENA, REGINA DELL'IDRATAZIONE: CON ADVANCE SI ARRICCHISCE LA LINEA DI FARINE TANTA FIBRA DEL MOLINO DEL LAGO DI COMO CON UNA SOLUZIONE SPECIALE, DUTTILE E RICCA DI BENEFICI

Un semilavorato a base di farina di frumento tenero tipo 2, arricchito con le proprietà della fibra di avena: ecco l'identikit della nuova nata al molino. Le caratteristiche reologiche di TantaFibra Advance rendono questo mix molto versatile e adatto alla preparazione di diversi prodotti d'arte bianca: pani, focacce e pizze, con diverse lavorazioni. Perfetto per realizzare una biga personalizzata e ad hoc, è stato ideato e sviluppato nel corso dell'anno 2019 dal laboratorio di Ricerca&Sviluppo di Molini Lario che, grazie a questo prodotto, si avvicina ancora di più a tutti gli artigiani di settore: panificatori, pizzaioli o pasticceri. Attraverso poi il fitto calendario di eventi fieristici programmati nel corso dell'anno, questo semilavorato verrà promosso sia attraverso i canali distributivi nazionali che esteri.

L'AVENA, UN ALLEATO A PROVA DI RICERCHE

Un ingrediente prezioso, sia in termini di lavorabilità che di valori nutrizionali: l'avena favorisce un maggior assorbimento di acqua e, dunque, agevola la realizzazione di tutti quei prodotti da forno che richiedono livelli di idratazione più alti in fase di impasto, come per esempio la Ciabatta. Questo cereale apporta anche un interessante contributo all'assunzione di β -Glucani, ovvero quei polisaccaridi che compongono la maggior parte della frazione solubile nella fibra alimentare. In questo modo, saranno potenziati tutti i benefici che derivano da una corretta assunzione della fibra alimentare nella dieta.

IMPASTI DIRETTI O INDIRETTI?

Le diverse ricerche, effettuate nel laboratorio R&S di Molini Lario, hanno dimostrato che TantaFibra Advance sostiene in modo ottimale gli impasti molto idratati e sono state condotte con successo anche prove in cui la miscela era utilizzata in impasti ad idratazioni spinte, fino

all'85%. A partire da questi risultati, sono state redatte diverse ricette per la produzione di pane, focacce e pizza, ottenuti attraverso metodo diretto, con assorbimenti medi compresi tra il 75% e l'80%. Da questa prima fase di lavoro, contraddistinta anche dagli eccellenti risultati riscontrati sugli aspetti organolettici dei prodotti finiti realizzati, si è passati ad una seconda fase di sviluppo, il cui obiettivo è stato la realizzazione di impasti indiretti a partire da una biga, usata come fondamenta per il successivo rinfresco. In questo caso si è trattato di ricette 100% Advance. In questa metodologia di impasto, la biga è stata formulata partendo dalle caratteristiche intrinseche della farina tipo 2 di base, modulando il tempo, la temperatura e le condizioni di maturazione, per meglio enfatizzare le caratteristiche e i punti di forza dei prodotti finiti, come la struttura, gli aromi, il gusto e la digeribilità.

I VANTAGGI DI TANTA FIBRA ADVANCE

Di base, tutti gli impasti ottenuti con TantaFibra Advance presentano un buon assorbimento e un'ottima lavorabilità, così come un'eccellente tenuta in lievitazione. Il prodotto finito sarà così caratterizzato da una spiccata sofficità e masticabilità, accompagnate da un'alveolatura regolare. La presenza delle fibre di avena garantisce inol-



Molini Lario
LAGO DI COMO, 1919

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 molicarie d'avanguardia e un costante e rigoroso monitoraggio nei suoi laboratori dei grani impiegati e delle farine prodotte. Il 2019 è stato un anno significativo per Molini Lario: quello dei 100 anni di attività è stato un compleanno davvero importante.

tre una più lenta migrazione dell'acqua residua nel prodotto, con l'effetto di rallentare il processo di retrogradazione dell'amido: tale caratteristica permette al prodotto da forno di contenere il normale processo di raffermamento e donare una shelf-life migliore, con una buona conservazione





Focaccia e pizza a metodo diretto



Ingredienti

TantaFibra Advance g 1000
 acqua g 700/750*
 lievito di birra fresco g 30
 sale g 20
 olio extra vergine di oliva g 50
 coadiuvante naturale g 15
 totale impasto g 1865

* circa g 650 di prima; circa g 50/100 di seconda (70-75% sulla farina)

Procedimento

Impastare in prima velocità, con impastatrice a spirale, per 8 minuti e in seconda velocità per 4 minuti. Far seguire un riposo dell'impasto in massa a temperatura ambiente - 27°C - per 30 minuti (temperatura finale dell'impasto: 26/28°C). Formare delle strisce di pasta da circa 550 g/cad e stendere in teglia. Dopo aver ben cosparso di olio la superficie, effettuare una prima lievitazione in cella a 27°C, con il 75% di umidità relativa, per 75 minuti. Procedere quindi alla stesura della salamoia ed effettuare una seconda lievitazione in cella a 27°C, sempre con il 75% di umidità relativa, per altri 60 minuti. Nel caso della realizzazione di una pizza, stendere il pomodoro solamente prima della messa in forno. Cuocere in forno elettrico a 245°C per 20/22 minuti (50% cielo/50% platea)

anche per il giorno successivo. È chiaro come questa peculiarità assuma particolare rilevanza quando si parla di prodotti ottenuti mediante impasti diretti che, per concetto, normalmente presentano una durata abbastanza corta.

UNA FARINA PER MILLE RICETTE, TESTATE E AMATE

Si è parlato di pane, pizza e focaccia, ma non basta: TantaFibra Advance ben si presta anche alla realizzazione di piccoli lievitati e prodotti da forno secchi, come grissini, cracker, fette biscottate. Da provare, infine, nelle ricette di biscotti e varianti per la prima colazione, più in generale. Se paragonati alle formulazioni standard, in fase di analisi sensoriale, i prodotti ottenuti con

questo semilavorato hanno registrato una chiara connotazione aromatica, caratteristica molto apprezzata nei panel test di valutazione. TantaFibra Advance è già stata testata e validata anche dai Top Client di Molini Lario, i quali, grazie allo stretto rapporto di fiducia e collaborazione, hanno potuto beneficiare in esclusiva di una campionatura in prova, opportunamente inserita nelle ricette al fine di ampliare la proposta nei loro punti vendita. Da queste prove diffuse su campi diversi, con artigiano ed esperienze differenti si è avuta la conferma finale di quanto la duttilità di questo mix sia un aiuto fondamentale per il professionista in termini di tempo e spazio. TantaFibra Advance viene commercializzata in sacchi da 25 kg. •



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

f Accademia Farina-Molini Lario
@ #accademiafarina