

MACINIAMO BUONE IDEE

FARINE PREGIATE

per la produzione di pizza, stirata, focaccia ecc.

RISERVA AMABILE	Farina di grano tenero tipo 1	1017	25 kg
RISERVA ADORATA	Farina di grano tenero tipo 1	1018	25 kg
RISERVA LA CHIARA NOBILE	Farina di farro bianca	1074	25 kg
RISERVA LA NOBILE	Farina di farro semintegrale	1075	25 kg

RITORNA IL SAPORE DI UNA VOLTA



MOLINO MERANO SRL
Zona Industriale 7
39011 Lana (BZ), Italy
T +39 0473 497 220
F +39 0473 497 238
info@molinomerano.it



www.molinomerano.it

ottodesign.it



LIPARI

PIZZA, STIRATA, FOCACCIA...

Miscela con lievito madre essiccato attivo



LINEA FULLY ACTIVE

LIPARI

PIZZA CLASSICA

IMPASTO

Farina di grano tenero tipo 0 arancione (W 210/230)	1.000 g
Acqua	600 g
Lipari	100 g
Sale	20 g
Olio d'Oliva	20 g
Totale	1.740 g

TEMPI D'IMPASTO: 8+5 minuti
TEMPERATURA IMPASTO: ca. 26-28°C
RIPOSO IMPASTO: 60 minuti a 30°C
PASTONI DA: ca. 200 g

LIEVITAZIONE :

ca. 8 ore a 22°C e 85% di umidità oppure coperti o ca. 36/48 ore a 4°C

COTTURA:

300-320°C, ca. 3-4 minuti

ISTRUZIONI:

Impastare per 8 minuti in prima velocità e 5 minuti in seconda velocità. Lasciar riposare l'impasto a 30°C per 60 minuti. Formare le palline e farle lievitare come indicato. La ricetta è da adattare alla tecnica e ai macchinari utilizzati. La forza della farina può variare in base al tempo di lievitazione.



STIRATA ROMANA

BIGA

Farina di grano tenero tipo 0 blu (W 260/280)	500 g
Acqua	300 g
Lipari	100 g
Totale	900 g

TEMPI D'IMPASTO: 8+2 minuti
TEMPERATURA IMPASTO: ca.25-27°C
RIPOSO IMPASTO: 12-14 ore a 27°C

IMPASTO

Biga	900 g
Farina di grano tenero tipo 0 blu (W 260/280)	300 g
Acqua	500 g
Farina di semola rimacinata	200 g
Olio d'Oliva	100 g
Sale	25 g
Totale	2.025 g

TEMPI D'IMPASTO: 6+12 min
TEMPERATURA IMPASTO: ca.25-27°C
RIPOSO IMPASTO: 30 minuti a 30°C e 85% di umidità
PEZZATURA: ca. 650 g

LIEVITAZIONE :

ca. 150 minuti a 30° con 85% di umidità. Stirare l'impasto, cospargere d'olio e origano e cuocere.

COTTURA:

240°C, ca. 16 minuti a valvola chiusa.

ISTRUZIONI:

Impastare per 6 minuti in prima velocità e 12 minuti in seconda velocità. Lasciar riposare l'impasto a 30°C per 30 minuti. Formare delle pagnottine e lasciarle lievitare per ca. 150 minuti. Stendere l'impasto e cospargere con olio di oliva ed origano. Cottura come indicato. La ricetta è da adattare alla tecnica e ai macchinari utilizzati.

FOCACCIA GENOVESE

BIGA

Farina di grano tenero tipo 0 blu (W 260/280)	500 g
Acqua	300 g
Lipari	100 g
Totale	900 g

TEMPI D'IMPASTO: 8+2 minuti
TEMPERATURA IMPASTO: 25-27°C
RIPOSO IMPASTO: 12-14 ore a 27°C

IMPASTO

Biga	900 g
Farina di grano tenero tipo 0 blu (W 260/280)	300 g
Acqua	500 g
Farina di semola rimacinata	200 g
Olio d'Oliva	50 g
Sale	20 g
Totale	1.970 g

TEMPI D'IMPASTO: 10+5 min
TEMPERATURA IMPASTO: ca.25-27°C
RIPOSO IMPASTO: 30 minuti a 30°C e 85% di umidità
PEZZATURA: ca. 1.300 g, teglia da 60x40 cm

LIEVITAZIONE :

ca. 120 minuti, dopodiché bucare e cospargere la salamoia e poi altri 60 minuti di lievitazione a 30°C.



COTTURA:

220°C, ca. 25 minuti a valvola chiusa

ISTRUZIONI:

Impastare tutti gli ingredienti nei tempi suddetti. Dopo il tempo di riposo, tagliare l'impasto al peso desiderato e lasciarlo riposare per ca. 120 minuti. Bucare con le dita e cospargere la salamoia e lasciarlo riposare per altri 60 minuti a 30°C. Cottura come indicato. La ricetta è da adattare alla tecnica e ai macchinari utilizzati.

SALAMOIA :

per una teglia di 1.300 g di pasta utilizzare 220 g di salamoia (100 g olio d'oliva, 100 g acqua, 20 g sale)



CON LIEVITI
E LATTOBACILLI ATTIVI

IL LIEVITO MADRE. UN TESORO NATURALE TUTTO DA CONOSCERE

Noi creiamo il nostro Lievito Madre in un ambiente perfettamente controllato in termini di sicurezza, igiene e temperature, utilizzando i sistemi più avanzati di analisi nel nostro laboratorio. Le fermentazioni interne tra lattobacilli e lieviti sono garantite dai rinfreschi giornalieri utilizzando unicamente farine pregiate e acqua purissima.



LIPARI

Articolo	Unità	Dosaggio
6274	5 kg	10%

LINEA FULLY ACTIVE

Prodotti a lievitazione naturale con lieviti e lattobacilli attivi.

Vantaggi:

- > Lievitazione naturale senza l'aggiunta di agenti di panificazione
- > Alta stabilità e tolleranza nella fermentazione
- > Alveolatura caratteristica: mollica morbida ed aperta
- > Prodotti da forno particolarmente aromatici e digeribili
- > Aumento della shelf-life dei prodotti

Miscela con lievito madre essiccato attivo, cioè con lieviti autoctoni e lattobacilli attivi. Per prodotti a lunga fermentazione. Ideale per creare pizza, stirata o focaccia. Completa il ciclo di fermentazione senza che sia necessario aggiungere lievito di birra.