



5063

farina da selezione di grani teneri

SPECIAL
LIEVITAZIONI MEDIE
W: 260-280

MACINATA A CILINDRI

COSTANTE - VERASTILE - STABILE

CARATTERISTICHE TECNICHE

CEREALI:

miscela di grani teneri italiani e UE di origine certificata.

Selezione accurata delle varietà di grani teneri con caratteristiche tecniche ideali per la tipologia di prodotto finito indicata. Estrema purezza e salubrità della materia prima garantite dal moderno impianto di macinazione, dotato di selezionatrice ottica di ultima generazione.

TIPO DI MACINAZIONE:

dolce a cilindri di ghisa.

La macinazione dolce garantisce un adeguato trattamento delle proteine e degli amidi che rispetta le qualità tecnologiche del grano di partenza e rende la farina docile e prestante in lavorazione.

CONSERVAZIONE:

ambiente fresco, asciutto e areato.

Le condizioni di conservazione della farina ne determinano comportamento e resa in fase di utilizzo. Un errato stoccaggio può compromettere le potenzialità tecniche della farina assicurate da Molino Quaglia in fase di vendita al grossista o di vendita diretta all'utilizzatore finale.

temperatura: 20-22°C

umidità ambiente: 65% / 68% U.R.

INGREDIENTI:

Farina di grano tenero tipo "0".

CARATTERISTICHE:

CLASSIFICAZIONE	farina di grano tenero tipo "0"
UMIDITÀ	max 15,50%
PROTIDI s.s.	12,5% - 13%
SALI MINERALI s.s.	fino a 0,65%
W	260 - 280
P/L	0,55 - 0,65
CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO	fino a 43%
ASSORBIMENTO PANIFICABILE DEI LIQUIDI	fino a 70%

VALORI NUTRIZIONALI:

(medi per 100g di prodotto)

VALORE ENERGETICO	356 Kcal / 1511 KJ
GRASSI	1,5 g (di cui acidi grassi saturi 0,2 g)
CARBOIDRATI	72 g (di cui zuccheri 0,2 g)
FIBRE	2 g
PROTEINE	12,7 g
SALE	0,003 g

CARATTERISTICHE D'USO

PECULIARITÀ TECNICHE:

• glutine estensibile • buon indice di assorbimento di liquidi • ottima capacità di veloce assorbimento e stabile trattenimento dei liquidi • ottima tenuta anche con controllo refrigerato.

Grazie a queste peculiarità tecniche 5063 Special assicura: • ottima resa produttiva; • formazione veloce e stabilità dell'impasto in fase di lavorazione e cottura; • lavorabilità della pallina e tenuta dell'impasto anche con spessori di stesura minimi; • struttura organolettica ottimale con accentuazione delle caratteristiche di friabilità, sofficità interna e croccantezza della crosta; • flessibilità di utilizzo.

PRODUZIONI INDICATE:

pizza al piatto, pizza in teglia e focaccia.

Ideale per impasti che prevedono tempi di lievitazione di lunga durata e/o elevata idratazione, per i quali assicura: • **ottimale friabilità** al palato (la pizza non risulta mai gommosa alla masticazione neanche quando è raffreddata); • **stabilità e croccantezza** della struttura anche a cotto: la pizza supporta il peso degli ingredienti di farcitura senza piegarsi o inumidirsi eccessivamente; • **massima digeribilità** della base pizza; • **perfetta tenuta** dell'impasto nella lunga durata, garanzia di costanza della qualità del prodotto finito.

IMPASTI E LAVORAZIONI INDICATE:

metodo diretto con lievito di birra, metodo diretto con pasta di riporto.

Studiata per Impasti che prevedono tempi di lievitazione di media durata (8-10 ore a 20°C) assicura ottimi risultati anche con tempi di fermentazione più lunghi gestiti a controllo refrigerato (4°C).

DURATA E PARAMETRI DI CONSERVAZIONE DELL'IMPASTO:

fino a 12 ore a temperatura ambiente di 20-25°C oltre a 48 ore in cella di refrigerazione a 4°C

Far puntare le palline per almeno 15-20 minuti d'estate, 30 minuti d'inverno prima di mettere a lievitare in cella di refrigerazione. Estrarre le palline dalla cella di refrigerazione almeno 4 ore prima dell'utilizzo.

COTTURA: ottima resistenza alle elevate temperature.

CONFEZIONE:

25 - 12,5 Kg sacco carta | 5 Kg sacco polipropilene

Per info, ricette e supporto tecnico chiama allo +39 0429 649110 oppure scrivi all'indirizzo info@molinoquaglia.com