



MACINATA A CILINDRI

5037

farina da selezione di grani teneri

UNICA
LIEVITAZIONI LUNGHE
W: 300-340

STABILE - FORTE - GUSTOSA

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.	13% - 13,5%
SALI MINERALI s.s.	fino a 0,65%
W	300 - 340
P/L	0,55 - 0,65
CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO	fino a 45%
ASSORBIMENTO PANIFICABILE DEI LIQUIDI	fino a 80% e oltre*

* si può arrivare ad idratare anche all'85% per impasti di pizza in pala alla romana.

VALORI NUTRIZIONALI:

(medi per 100g di prodotto)

VALORE ENERGETICO	358 Kcal / 1520 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	13,2 g
SALE	0,003 g

CARATTERISTICHE D'USO

PECULIARITÀ TECNICHE:

• glutine estensibile • elevato indice di assorbimento di liquidi • ottima capacità di stabile trattenimento dei liquidi • ottima tenuta nelle lunghe lievitazioni anche con controllo refrigerato.

Grazie a queste peculiarità tecniche 5037 Unica assicura: • ottima resa produttiva; • 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, sofficià interna e croccantezza della crosta; • flessibilità di utilizzo e prolungata durata dell'impasto.

PRODUZIONI INDICATE:

pizza al piatto, pizza in teglia e focaccia, pizza in pala alla romana.

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 a controllo refrigerato con lievito di birra, metodo indiretto con lievito di birra, metodo diretto e indiretto con lievito madre.

Studiata per Impasti che prevedono tempi di lievitazione di lunga durata, anche a controllo refrigerato, esprime al meglio le sue potenzialità con lavorazioni indirette.

DURATA E PARAMETRI DI

CONSERVAZIONE DELL'IMPASTO:

fino a 16 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.