



5072

PIÙ VITA
CON GERME
DI GRANO
W: 320-340

farina da selezione di grani teneri

MACINATA A CILINDRI

NUTRIENTE - GUSTOSA - FRIABILE

CARATTERISTICHE TECNICHE

CEREALI:

miscela di grani teneri italiani ed europei e germe di grano stabilizzato.

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:

miscela di farina di **grano** tenero tipo "0", germe di **grano** stabilizzato.

CARATTERISTICHE:

CLASSIFICAZIONE	miscela di farina di grano tenero e germe di grano stabilizzato
UMIDITÀ	max 15,50%
PROTIDI s.s.	13% - 13,5%
SALI MINERALI s.s.	fino a 0,65%
W	320 - 340
P/L	0,60 - 0,70
CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO	fino a 44%
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 tenuta nelle lunghe lievitazioni anche con controllo refrigerato • lavorabilità massima grazie all'effetto del germe di grano.

Grazie a queste peculiarità tecniche 5072 Più Vita 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** • **estensibilità impareggiabile con sviluppo accentuato in fase di cottura grazie alla presenza del germe di grano;** • **struttura organolettica ottimale con accentuazione delle caratteristiche di friabilità, sofficità interna e croccantezza della crosta;** • **flessibilità di utilizzo e prolungata durata dell'impasto;** • **colorazione dorata ed uniforme della pizza;** • **ottenimento di un impasto più gustoso, più nutriente, più leggero e fragrante.**

PRODUZIONI INDICATE:

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

Ideale per impasti che prevedono tempi di lievitazione 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.

Ideale per impasti di pizza a media e lunga lievitazione gestiti anche con controllo refrigerato a 4°C. Esprime al meglio le sue potenzialità con impasti diretti e utilizzo di lievito madre.

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: 12,5 Kg sacco carta.

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