

FARINA DI GRANO TENERO TIPO “1”

con germe vitale di grano macinato a pietra

Caratteristiche specifiche: la Risciola è un prezioso grano antico macinato a pietra e biologico, ricco di minerali e vitamine che assicurano un gusto deciso e autentico, e caratterizzato da un ridotto contenuto di glutine e meno del 2% di lipidi, i grassi presenti negli alimenti fondamentali per l'essere umano se assunti in giusta dose.

Analisi biologiche:

Ceneri: 0,8% • **Umidità:** 14,50% • **Alveografo:** W 160/180 P/L 0.60/065 • **Shelf life:** 12 mesi • **Stabilità:** 5', tempo di sviluppo 2' • **Proteine:** (Nx5,70) 12 su 100 parti di sostanza secca • **Farinografo:** assorbimento 52% • **Sacchi:** da 10

Valori Nutrizionali:

Valore Energetico KJ 1541 (364 Kcal) - Grassi 1,5 g di cui Saturi 0,3 g - Carboidrati 72,4 g di cui Zuccheri 1,8 g - Fibre 4 g - Proteine 11,9 g - Sale 0,08 g

Informazioni sulla preparazione per una pane antico:

(dosi consigliate per una temperatura ambiente di 22°C):

Ricetta base: 1 kg di farina Risciola, 300 g di lievito naturale (30%), 650 g di acqua (65%), 20 g di sale (2%).

Procedimento: impastare tutti gli ingredienti, con un'impastatrice a braccia tuffanti, in prima velocità per 10' e in seconda velocità per altri 5'. A fine lavorazione far puntare l'impasto per 90 minuti, coprendolo con pellicola trasparente, spezzare l'impasto secondo le forme desiderate. Lasciare lievitare i filoncini a temperatura ambiente per 2/3 ore e poi procedere a cottura. Temperature consigliate per tipologia di forno: forno elettrico 270°C, la cottura per circa 70 minuti con forno a temperatura in caduta.

Allergeni

Il prodotto contiene glutine. Prodotto in uno stabilimento che tratta soia, latte e derivati, lupino, sesamo.

Conservazione:

Si consiglia di conservare la farina in un ambiente fresco e asciutto, a una temperatura di 20-22°C ed umidità massima del 65%, per garantire una perfetta resa in fase di utilizzo. L'errata conservazione può comprometterne l'uso in fase di lavorazione.