



FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0"

ANNIVERSARIO

USO PROFESSIONALE
IN PANIFICAZIONE E PIZZERIA

Citato negli archivi dell'epoca dei Gonzaga, poi di proprietà austriaca, il mulino viene acquistato nel 1929 da Pietro Magri con il figlio Cuore Modesto.

Da qui inizia la storia di Molino Magri, attento a tradizione e rinnovamento, ricerca e sviluppo, nel rispetto delle proprie radici e valori familiari.

Le farine Anniversario coniugano queste caratteristiche: il buono di sempre in un prodotto innovativo, versatile e completo.

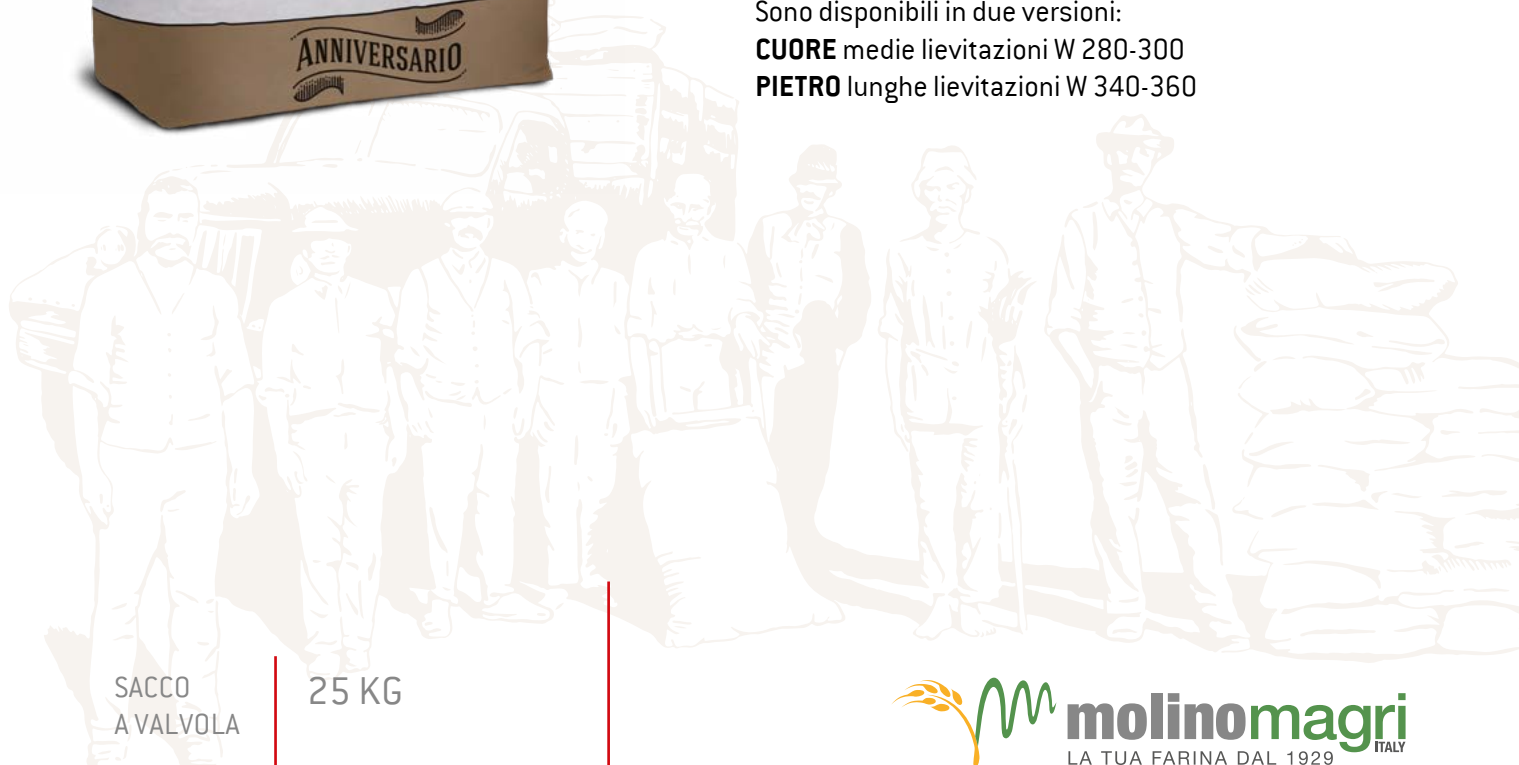
Con germe di grano e fibre offrono un concentrato di nutrienti perfetto per un mercato sempre più attento alle qualità salutistiche degli alimenti.

Le farine Anniversario, nate ad un anno dalle celebrazioni del 90° compleanno, interpretano memoria, storia e know-how del nostro mulino attraverso il suo centro ricerche.

Sono disponibili in due versioni:

CUORE medie lievitazioni W 280-300

PIETRO lunghe lievitazioni W 340-360



SACCO
A VALVOLA

25 KG

 **molinomagri**
LA TUA FARINA DAL 1929 ITALY

PIZZA NAPOLETANA A MEDIA LIEVITAZIONE

con Farina Tipo '0' **ANNIVERSARIO CUORE**

Quantità di prodotto finito: **circa 50-60 pizze**

Livello di difficoltà: ★★

INGREDIENTI

• ANNIVERSARIO CUORE	10 kg
• ACQUA	6 L
• LIEVITO FRESCO	40 g
• OLIO EVO	300 g
• SALE	250 g

PROCEDIMENTO

- Impastare per 10 minuti farina, acqua 5 litri e lievito.
- Aggiungere la restante acqua a filo con il sale.
- Aggiungere l'olio, per totali 15/18 minuti di impasto finali a 24/25°C.
- Lasciar puntare l'impasto per 20/30 minuti a temperatura ambiente.
- Procedere alla spezzatura e formatura delle palline (250g/280g).
- Far lievitare le forme nelle vaschette per 1/2 ore a temperatura ambiente.
- Riporre le vaschette in cella frigo sino a 12/48 ore.
- Condizionare a temperatura ambiente almeno un'ora.
- Stendere, farcire e infornare a 380°/400°C.

NOTA BENE

- I TEMPI DEGLI IMPASTI VARIANO A SECONDA DEL TIPO DI IMPASTATRICE.
- LA FARINA SI ADATTA A PROCEDIMENTI CON AUTOLISI E/O AD ALTE IDRATAZIONI.
- LA RICETTAZIONE CON EVO SERVE A CONFERIRE MAGGIOR FRIABILITÀ.
- UNA BUONA LIEVITAZIONE TRIPLICA IL VOLUME DEL PANETTO.
- LA NATURALE PUNTINATURA È INDICE DI PERFETTA MATURAZIONE.

PIZZA NAPOLETANA A LUNGA LIEVITAZIONE

con Farina Tipo '0' **ANNIVERSARIO PIETRO**

Quantità di prodotto finito: **circa 50-60 pizze**

Livello di difficoltà: ★★

INGREDIENTI

• ANNIVERSARIO PIETRO	10 kg
• ACQUA	6,5 L
• LIEVITO FRESCO	40 g
• OLIO EVO	300 g
• SALE	250 g

PROCEDIMENTO

- Impastare per 10 minuti farina, acqua 5,5 litri e lievito.
- Aggiungere la restante acqua a filo con il sale.
- Aggiungere l'olio, per totali 15/18 minuti di impasto finali a 24/25°C.
- Lasciar puntare l'impasto per 20/30 minuti a temperatura ambiente.
- Procedere alla spezzatura e formatura delle palline (250g/280g).
- Far lievitare le forme nelle vaschette per 1/2 ore a temperatura ambiente.
- Riporre le vaschette in cella frigo sino a 24/72 ore.
- Condizionare a temperatura ambiente almeno un'ora.
- Stendere, farcire e infornare a 380°/400°C.