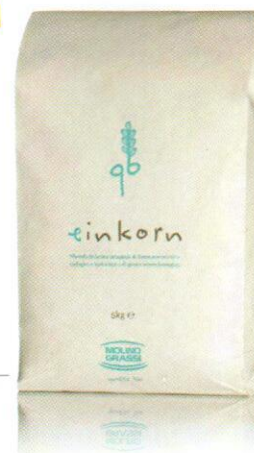


Fatelo con il farro!

Un panino ricco di **gusto antico**, quello del farro monococco, impreziosito dalle valenze della **produzione biologica**. Ideale per una pausa pranzo gourmet

Einkorn Linea Qb



Cosa distingue un panino normale da un panino gourmet? La risposta è ovvia: il pane. In questa puntata il **maestro Giorilli** ci mostra come uno sfiziosissimo panino al salmone possa diventare un piatto sofisticato grazie alle caratteristiche del pane che racchiude la farcitura. La **farina Einkorn del Molino Grassi di Parma**, è composta da una miscela di farine biologiche di grano tenero e farina integrale di farro monococco, un antico cereale, tra i primi coltivati dall'uomo nelle aree più orientali del Mediterraneo. Dal punto di vista nutrizionale ha un alto contenuto di antiossidanti e sali minerali, mentre dal punto di vista organolettico conferisce ai prodotti i profumi e il gusto tipici del farro. Sotto il profilo tecnico, con un W 170, questa farina assorbe oltre il 60% d'acqua e si esprime al meglio negli impasti a lunga lievitazione, meglio in quelli a base di lievito madre.



*Il maestro
Giorilli*

Filoncino Einkorn Qb

Biga 16/18 ore

- 5000 g ▶ Einkorn Linea Qb (miscela di farina integrale di farro monococco biologico e farina tipo 1 di grano tenero biologico)
- 2250 g ▶ Acqua
- 50 g ▶ Lievito compresso

Tempi di impasto

- Impastatrice spirale: 4 minuti in prima velocità
- Impastatrice tuffante: 4 minuti in prima velocità
- Temperatura biga: 18°C

Rinfresco

- Biga**
- 2500 g ▶ Einkorn Linea Qb (miscela di farina integrale di farro monococco biologico e farina tipo 1 di grano tenero biologico)
- 2250 g ▶ Acqua
- 140 g ▶ Sale
- 45 g ▶ Malto
- 25 g ▶ Lievito compresso

Tempi d'impasto

- Impastatrice spirale: 5 minuti in 1 velocità - 5 minuti in 2 velocità
- Impastatrice tuffante: 6 minuti in 1 velocità - 5 minuti in 2 velocità
- Temperatura finale impasto: 25-26°C

Iniziate l'impasto con la biga, la farina Einkorn Linea Qb, il lievito, il malto e l'acqua, lasciandone a parte il 5-10% che sarà aggiunto a metà impasto con il sale. Lasciate riposare l'impasto per circa 30 minuti. Spezzate del peso desiderato e formate a piacere. Lasciate a lievitare evitando incrostazioni fino a raggiungere il doppio del volume iniziale. Infornate a 220°C dando un leggero vapore. Terminate la cottura a tiraggio aperto. Il tempo di cottura è determinato dalla pezzatura.

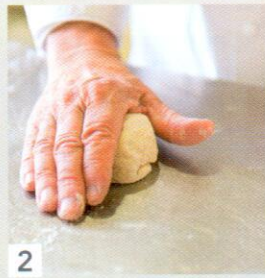
26



I passaggi per realizzare il filoncino



1



2



3



4



5



6



7

L'abbinamento suggerito dal Molino Grassi: Filoncino Einkorn con salmone affumicato, pomodoro, lattuga, cipolla di tropea sbianchite e maionese