

- di Ezio Marinato
- foto di Giovanni Panarotto



Pane di pasta dura **Kronos**

COME SFRUTTARE LE CARATTERISTICHE DEL PANE DI PASTA DURA CREANDO UN PRODOTTO NUOVO DAL PUNTO DI VISTA DELLA FARINA E DEL GUSTO. A TESTIMONIANZA CHE SI PUÒ ESSERE INNOVATIVI ANCHE CON UN PRODOTTO TRADIZIONALE

Cosa voglio ottenere?

Un pane con grano duro 100%.

Cosa uso e perché?

Farina Kronos per gusto e profumo.

Come procedo?

Per ottenere un alveolo più chiuso e dare più struttura alla pasta formare con la formatrice.

Cambiando le percentuali cosa succede?

Con queste percentuali di lievito madre, non al-

lungare i tempi di lavorazione altrimenti la pasta risulterà troppo tenace.

GESTIONE DEL LIEVITO MADRE

Prendere il lievito solido dal mantenimento e procedere con i seguenti rinfreschi:





per il primo rinfresco

lievito madre	g	100
semola rimacinata	g	120
acqua	g	60

Impastare tutti gli ingredienti, senza "snervare" il lievito, fino a strutturare l'impasto. Far lievitare a 28°C per 3 ore.

per il secondo rinfresco

lievito madre	g	100
semola rimacinata	g	120
acqua	g	60

Impastare tutti gli ingredienti, senza "snervare" il lievito, fino a strutturare l'impasto. Far lievitare a 28°C per 2 ore. Procedere con il prefermento.

per il prefermento

biga con lievito madre rimacinata grano duro	kg	1
acqua	g	600

I PROSSIMI CORSI

Proseguono i corsi di "Impastando s'impara", la scuola di panificazione fondata da Molino Grassi nel 2010. **L'evento clou del 2017 è quello del 20/21 marzo:** una due giorni che vedrà protagonisti **Ezio Marinato** e **Jose Pascual Aguilera**. Proseguono anche gli incontri con Cristian Zaghini: il 3/4 aprile verranno svelati i "segreti del lievito madre: la tecnica per cotture a vapore e statiche della pizza gourmet", mentre il 22/23 maggio si parlerà di "pizza gourmet con le fermentazioni spontanee. Conoscere bene come produrre e gestire un fermento in sicurezza". Grande attesa anche per il corso di Ezio Rocchi, che si terrà il 15 marzo e che tratterà la "Focaccia impasto indiretto".

Per informazioni:
vanessaveronesi@molinograssi.it

LA FARINA UTILIZZATA IN QUESTA RICETTA Farina Kronos - Linea QB

Dalla volontà di non importare ma di seminare in Italia la migliore varietà di grano duro è nato il Progetto Kronos®. Tutto inizia con l'incontro alla fine degli anni '80 con Albert Carlton, genetista americano e "padre" dei Desert Durum dell'Arizona, da sempre importati ed utilizzati dai migliori pastifici italiani per la produzione della pasta "sempre al dente". Molino Grassi ottiene l'esclusiva per la produzione di questi grani, e si impegna nello sviluppo di una tecnica agronomica che, anche nel clima mediterraneo, mantenga inalterate le loro caratteristiche qualitative e organolettiche. In particolare, lavora sul Kronos®, un grano unico per tenacità, sapore e colore.

La semola ottenuta dalla sua macinazione si contraddistingue per l'alto contenuto proteico, per il colore giallo intenso, ma soprattutto per la tenacità del suo glutine, cioè la capacità di resistere alla cottura; per questo motivo è ideale per la produzione di paste top quality, di paste speciali e di paste per catering (che subiscono precottura).

La semola di Kronos® è anche indicata per la produzione di pane a lunga lievitazione, in quanto il pane risulta di colore giallo, fragrante, con crosta croccante e mollica alveolata. Da questa positiva esperienza è nato un costante dialogo con il mondo della ricerca sementiera e della produzione cerealicola italiana, per sviluppare nuove varietà e portare sulla tavola di tutti solo prodotti nuovi ed eccellenti.



lievito madre g 100

Impastare per 5 minuti e porre a 16°C per 10 ore. +

Ingredienti

biga di grano duro		
farina Kronos Molino Grassi Lina QB	kg	1
malto	g	5
acqua	g	600
sale	g	40

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti con la biga e far puntare per 60 minuti.
Pesare le pezzature e formare a filone, dopo 30 minuti formare a bauletto far lievitare a 28° per 120 minuti.
Prima di infornare tagliare il bauletto in 5 parti,

cuocere con vapore a 230°C per 45 minuti per una pezzatura da g 600. Aprire la valvola gli ultimi 15 minuti e abbassare la temperatura del forno a 220°C.



Molino Grassi
via Emilia Ovest, 347
43126 Parma
info@molinograssi.it
www.molinograssi.it