

- di Ezio Marinato
- foto di Giovanni Panarotto



# Pizza ai semi tostati

## Gestione del lievito madre



LA PIZZA È, IN QUESTO MOMENTO, MOLTO FORTE E DINAMICA E, NELL'IMMAGINARIO DELLA GENTE SI STA SDOGANANDO: DA PRODOTTO "POPOLARE" STA DIVENTANDO UN PRODOTTO DI QUALITÀ. PUÒ QUINDI ESSERE UNA REFERENZA DA INSERIRE IN GAMMA

### Per il primo rinfresco

lievito madre kg 1  
farina Manitoba bio forte kg 1,2  
acqua g 540  
Lavorare fino a ottenere una pasta

*strutturata, mantenendo l'impasto a una temperatura finale di 26°C.  
Far lievitare a 28°C per 3 ore e 30 minuti.*

### Per il secondo rinfresco

lievito madre g 100  
farina Manitoba bio g 500  
acqua g 300  
sale g 5





Lavorare fino a ottenere una pasta strutturata, mantenendo l'impasto a una temperatura finale di 26°C. Far lievitare a 26°C per 6 ore, comunque fino a quando non sarà raddoppiato il volume finale quindi procedere con l'impasto finale.

### Ingredienti per l'impasto

farina Montana Molino Grassi Linea QB kg 1  
malto tostato g 5  
sale marino fine g 25  
acqua g 600  
olio extravergine d'oliva g 30  
lievito madre g 50  
lievito compresso g 2  
semi misti tostati g 100



### I corsi di IMPASTANDO SI IMPARA

Impastando s'impara, la scuola di panificazione di Molino Grassi, ha messo a segno un colpo grosso. A marzo ha organizzato uno dei corsi più interessanti della stagione. Un evento, parola che si usa spesso a sproposito, ma che in questo caso è assai realistica. Si è trattato di un incontro a quattro mani in cui si sono alternati alla conduzione Ezio Marinato e Josep Pascual.



Ne è nato un articolo che troverete sul numero di maggio de Il Panificatore: non perdetevi! Nel frattempo, per chi fosse interessato, il 22 e 23 maggio un altro protagonista dell'arte bianca, Cristian Zaghini, terrà un corso sulla "pizza gourmet con le fermentazioni spontanee. Conoscere bene come produrre e gestire un fermento in sicurezza". Per informazioni: vanessaveronesi@molinograssi.it

### MONTANA, farina biologica canadese con segale e farro spelta

La linea biologica QB di Molino Grassi, caratterizzata dall'equilibrio tra i grani più antichi del mondo e quelli più innovativi, rappresenta il connubio perfetto di valori nutrizionali e di sapori originali.

Fra le sette referenze di cui si compone troviamo Montana, la farina che prende il nome dalla regione delle Grandi Praterie Canadesi, dove da sempre nasce il miglior grano tenero del mondo, ed è caratterizzato da un valore panario di qualità eccelsa che Molino Grassi ha coniugato con l'agricoltura biologica, ottenendo una varietà esclusiva e unica nel suo genere. Dalla miscela di questo grano con il farro spelta e con la segale nasce una farina che rende unico e inconfondibile il gusto dei prodotti da forno.

QB MONTANA è adatta alla preparazione di prodotti da forno dalla croccantezza e dal gusto inconfondibili.



### Procedimento

Realizzare un'autolisi con farina, malto tostato e tutta l'acqua per 60 minuti.

Aggiungere l'olio, i due lieviti e per finire il sale. Mantenere la pasta a una temperatura finale di 26°C.

Porre l'impasto 26°C per 60 minuti. Procedere alla pezzatura delle forme, a seconda del peso desiderato. Lasciare puntare le forme per 30 minuti poi metterle in frigorifero a +4°C per 24-48 ore. Toglietele le casse dal frigorifero almeno 3 ore prima del servizio e mantenerle a + 25°C.



**Molino Grassi**  
via Emilia Ovest, 347  
43126 Parma  
info@molinograssi.it  
[www.molinograssi.it](http://www.molinograssi.it)