

Grano  Madre

LA NATURA SI RACCONTA

MISCELA DI  
FARINE PER

Pizza



IL MIX  
SPECIALE  
PER UNA PIZZA  
PERFETTA

I Grani Antichi Siciliani uniti in un'autentica **combinazione di profumi e sapori**. Una miscela di farine pensata per la preparazione di **pizze croccanti e gustose**.

Ogni farina protagonista di questa miscela contribuisce in maniera diversa al sapore autentico del prodotto finale. **La miscela esalta le caratteristiche peculiari di ciascun grano** per donare all'impasto un **gusto ineguagliabile**.

Con Grani Antichi di Sicilia

[www.granomadre.bio](http://www.granomadre.bio)

MISCELA DI  
FARINE PER

# Pizza

## MISCELA DI FARINE PER PIZZA CON GRANI ANTICHI DI SICILIA

Cod. Prodotto 012

INGREDIENTI Farina di grano tenero 0, Farina integrale di grano tenero evolutivo macinata a pietra, Farina rimacinata di grano duro Russello, Farina integrale di grano duro Perciasacchi macinata a pietra, Farina integrale di farro macinata a pietra, lievito naturale secco.

Packaging	1 kg
Codice EAN	0806881970438
pz. x cartone	12
Dim. cartone	25 x 25 x 41 cm
crt x pallet	54
peso pallet	648 kg

### Ricetta per robot da cucina (indicazioni per 1 kg)

- Versare la farina nel boccale e mescolare a velocità bassa per 1 minuto
- Aggiungere 600g di acqua\* e impastare per 3 minuti
- Aggiungere 32g di sale e mescolare per 1 minuto
- Sciogliere 1g di lievito secco o 3g di lievito fresco in 50g di acqua a temperatura ambiente e aggiungerlo a filo all'impasto
- Aggiungere 32g di olio evo e impastare a velocità sostenuta per 5 minuti
- Estrarre l'impasto, formare un panetto, massaggiarlo con olio evo e fare riposare per 10 minuti
- Formare i panetti desiderati (circa 220g/250g)
- Lievitazione 3 ore:** riporre i panetti in un contenitore chiuso a temperatura ambiente per almeno 3 ore  
**Lievitazione 24 ore:** riporre i panetti in frigo all'interno di un contenitore chiuso per 18/24 h. Estrarre il contenitore dal frigo e mantenere chiuso a temperatura ambiente per 4/5 h prima di formare le pizze
- Stendere l'impasto e condire a piacere
- Infernare a forno pre riscaldato alla massima temperatura (max/320°C) per 3/4 minuti

\*Si consiglia di impastare con acqua a 4 gradi in estate e a temperatura ambiente in inverno

La ricetta è stata curata da *Massimo Ficicchia*

Grano  Madre

LA NATURA SI RACCONTA

Simula Srl

Via Modica Giarratana, 188/c, 97015 Modica RG ☎ +39 0932 90 19 33 ✉ info@granomadre.bio P.IVA IT01617770886