



La continua ricerca di qualità, ci ha condotto, alla realizzazione della Nostra **Farina di Semola Rimacinata di Grano DURO** con la collaborazione di Maurizio Margiotta.

Abbiamo Selezionato Grani Italiani e Grani di Qualità, la farina di Semola Rimacinata è una farina Naturale, senza nessun additivo, senza nessun miglioratore, non standardizzata e quindi leggermente diversa in ogni momento dell'anno, questa subisce una macinazione a tutto corpo che va a preservare la genuinità del grano conservandone le proprietà organolettiche, la farina di semola di grano duro rispetto alle farine ottenute dal grano tenero è più ricca di proteine, fibre, vitamine, sali minerali ed ha un indice glicemico più basso grazie alla presenza al suo interno di carboidrati complessi.

Conservazione

Si consiglia di conservare la farina in un ambiente fresco ed asciutto, ad una temperatura di 18° /20° C ed umidità massima del 60%, per garantire una perfetta resa in fase di utilizzo. L'errata conservazione può compromettere l'uso in fase di lavorazione.

Consigli per l'utilizzo: (Ricetta per Ciabatte)



1 kg di farina



Acqua 750 gr



Olio EVO 20 gr



Lievito FRESCO 10 gr



SALE 20 gr

Procedimento

- Impastare 1 kg di farina e 600gr di acqua per 3-4 Minuti;
- Fare un riposo di 20-40 minuti;
- Aggiungere il lievito ed acqua a filo;
- Aggiungere il sale ed in ultimo L'olio extravergine Biologico GEMMA;
- Impastare per circa 15/20 minuti fino ad "incordare" l'impasto;
- Trasferire l'impasto in un contenitore oliato ed attendere il raddoppio (i tempi variano in base alle temperature);
- Dopo la lievitazione riportare l'impasto sulla spianatoia e dividere in panetti, prima però spolverare con abbondante Farina di Semola GEMMA;
- Coprire i panetti appena tagliati con un canovaccio ed attendere 1 ora prima di infornare;
- Cuocere a 240 gradi con vapore per i primi 15 minuti e poi proseguire per 10- 15 minuti a 220 gradi senza vapore;

Tipo Analisi	Valore
Umidità	15,50%
Proteine	11%

Caratteristiche chimico / fisiche

Valori Nutrizionali per 100g di prodotto

Energia Kj	1432
Energia kcal	342
Grassi	1,4 g
Di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	70 g
Di cui Zuccheri	2,1 g
Fibre	2,7 g
Proteine	12 g
Sale	0,002 g