



Moreschina e Semintegrale: farine della salute, novità Molino Vigevano

Vedi anche, in calce all'articolo, la ricetta della Focaccia alle Cipolle caramellate di Molino Vigevano Nel sacchetto del pane ci sono aromi che profumano di tradizione, di ricordi. Momenti vaghi,

896 Views

ottobre 15, 2017

No Comments

ID: 5



Vedi anche, in calce all'articolo, la ricetta della Focaccia alle Cipolle caramellate di Molino Vigevano

Nel sacchetto del pane ci sono aromi che profumano di tradizione, di ricordi. Momenti vaghi, sparsi nella mente, che piano piano tornano a noi rievocando emozioni, persone, momenti che hanno segnato la nostra infanzia. Ci mandavano a prendere il pane, e puntualmente un pezzo di focaccia lo infilavamo in quel sacchetto stretto, ma non per molto. Il tragitto era la chiave, l'unione tra "ne mangio un pezzetto" al "me la mangio tutta tanto nessuno ha visto

niente...". La focaccia era un simbolo. E deve continuare a vivere. Se poi impariamo a farcela in casa, beh, cambia tutto... le gestualità, il profumo dell'impasto, i bambini che guardano incuriositi e vogliosi di aiutare. Un semplice impasto che si trasforma in un atto terapeutico.

Uno sguardo alle farine..

Molino vigevano ha lanciato sul mercato



Focaccia alle cipolle caramellate

alcune farine davvero speciali. Due di queste, la Moreschina e la Semintegrale, possono davvero essere considerate farine della salute.

La Moreschina di Molino Vigevano è a base di: semi di lino ricchi di omega 3, fiocchi d'avena fonte di proteine e acidi grassi, semi di miglio e sesamo fonte vegetale di calcio per eccellenza, farina di segale e soia integrale.

CERCA IN NEWSFOOD



Iscriviti alla newsletter

GAZETTA NORMATIVA ALIMENTARE

Campagna abbonamenti 2018

Le normative alimentari per aziende, tecnologi e professionisti



Need a webs

\$1.99

per month

Learn



ULTIMISSIME

Genova: porto naturale della Svizzera nel Mediterraneo

Massimo Spigaroli, Antica Corte Pallavicina, da 14 anni a Identità Golose (Video)

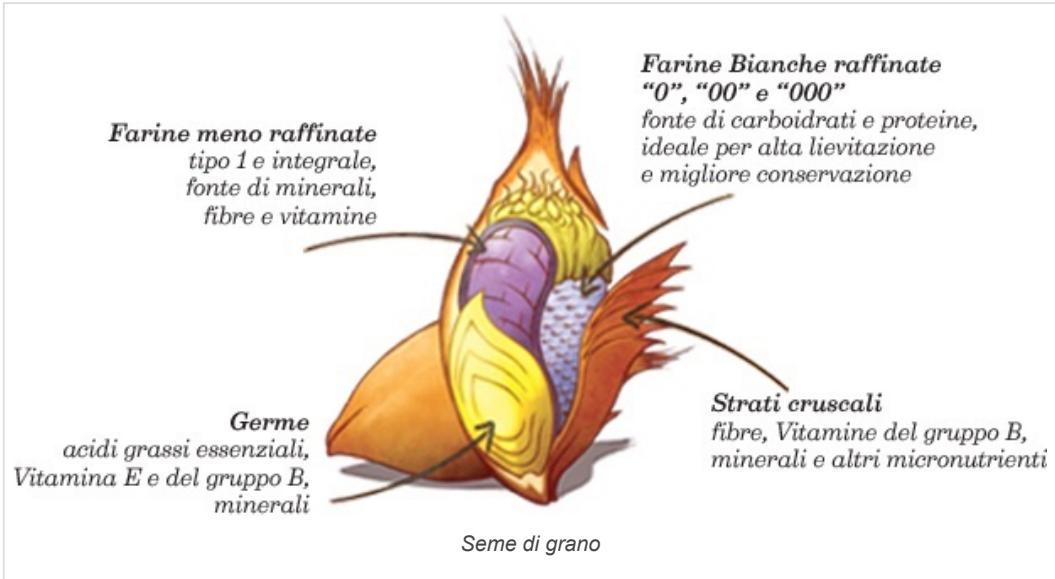


Il perfetto bilanciamento di semi al suo interno la rendono semplice da lavorare e da stendere. Grazie poi al suo elevato contenuto proteico, W 270, è una farina che permette un elevato assorbimento d'acqua e lievitazioni oltre le 12 ore a temperatura ambiente.

Sia i semi di sesamo che i semi di lino oggi sono sempre più alla ribalta come alleati sempreverdi del benessere, ne bastano infatti poche quantità per beneficiarne a livello fisico: i primi aiutano ad abbassare il rischio di malattie cardiovascolari, i secondi sono una vera e propria miniera di acidi grassi essenziali, proteine, minerali e vitamine indispensabili nella formazione delle membrane

lulari che contrastano i processi infettivi e l'invecchiamento.

Con la Moreschina si possono preparare pane multicereali, pizze e focacce da abbinare a formaggi e salumi ma anche dolci lievitati.



La Farina Semintegrale di Molino Vigevano è invece una farina che ha un elevato contenuto di fibre e parti cruscali arrotondate, pronte a regalare un gusto più delicato rispetto ad una classica farina integrale dal sapore notoriamente più amarognolo.



Essendo così ricca di fibre, la Semintegrale garantisce un buon assorbimento di acqua che permette quindi di realizzare prodotti ben idratati e leggeri, con lievitazioni da 3 a 6 ore a temperatura ambiente. Inoltre, grazie alle parti cruscali arrotondate, l'impasto, in fase di stesura e manipolazione, non si strappa come le normali farine integrali,

ma mantiene una maglia glutinica compatta e facilmente lavorabile.

La Semintegrale è ideale da usare per la preparazione di pani scuri, pizze dal gusto intenso, pasta fresca, torte e biscotti sani e gustosi e con una buona quantità di fibra che rappresenta uno

Roberto Sihuay, chef peruviano, di Barcellona, a Identità Golose 2018 (Video)

Il mio panino DOP: Gioberti contro Vespucci

IL CONSORZIO VINI COLLI BERICI APRE A LONIGO LA SUA ENOTECA

Dieta vegetariana, gravi danni in gravidanza

TOP 10

Massimo Spigaroli, Antica Corte Pallavicina, da 14 anni a Identità Golose (Video)

Biofach 2018: Voglia di nutrirsi BIO è voglia di vivere BIO

Fico Eataly World verso il traguardo del primo milione di visitatori

INALPI a Marca 2018: intervista a Matteo Torchio, Direttore Marketing (Video)

Vario Cooking Center di RATIONAL: indispensabile alleato nella cucina moderna

New trolley city: primo progetto pilota ecosostenibile di metropolitana sospesa su gomma

Tecnologia Bravo a SIGEP 2018: Giuseppe Bravo (Video)

Pesoforma Biscotto Cioccolato e Nocciole per perdere peso in modo goloso

Paolo Caratossidis Fondatore di Zeocooking: la mia rivoluzionaria cottura senza fuoco, a zeolite

Domenico Scimone: inizia la festa del 150° Carpenè Malvolti (Video)

NOVITÀ IN VETRINA



marzo 13, 2018

SelfCookingCenter® RATIONAL: in hotel puoi mangiare come a casa tua

dei composti bioattivi più importanti, in grado di apportare benefici alla nostra salute contribuendo alla prevenzione di diverse patologie, come diabete, malattie cardiovascolari e obesità.

—Ricetta della buona salute di Molino Vigevano—

caccia alle cipolle caramellate

Iniziamo però adesso a mettere le mani in pasta, partendo proprio dalla farina.... La nostra farina è semi integrale, macinata a pietra grazie al germe di grano integrato, garantirà un prodotto davvero completo con tutti gli elementi preziosi contenuti nel grano, sia dal punto di vista organolettico che nutrizionale. Infatti, il germe è ricco di acidi grassi essenziali e sali minerali. Inoltre, il profumo che caratterizzerà la pasta sarà davvero indescrivibile.

INGREDIENTI:

500 g di farina semi integrale Molino Vigevano

200 ml acqua

6 g di sale fino

9 g di olio extra vergine

3 g di lievito di birra secco

Per la farcitura

200 g di cipolla rossa di tropea

20 g zucchero di

50 g di mandorle a lamelle Moreschino

PROCEDIMENTO

-Impastate la farina con il lievito e 180 ml di acqua. Lavorate quanto basta per far assorbire tutta l'acqua, poi lasciate riposare per circa 10 minuti.

-Lentamente aggiungete l'acqua rimanente, il sale e infine l'olio.

-Lavorate l'impasto quanto basta per ottenere una massa liscia. Se avete difficoltà lasciate riposare l'impasto e successivamente applicate delle pieghe.

-Quando l'impasto sarà pronto, lasciatelo riposare per circa 20 minuti, dopodiché formate una palla non troppo tesa.

-Lasciate riposare e lievitare in un luogo tiepido (circa 26°C) fino al raddoppio dell'impasto.

-Nel frattempo ungete una teglia del diametro di 26 cm.

-Quando l'impasto sarà visibilmente lievitato ponetelo nella teglia, ungetevi le mani con dell'olio e iniziate a schiacciare l'impasto con i polpastrelli, senza premere troppo.

-Cospargete di olio la focaccia e ponete nuovamente a lievitare fino a quando la pasta non avrà raggiunto i bordi della teglia.

-Preriscaldate il forno e cuocete a 200°C per circa 30 minuti.

CIPOLLE CARAMELLATE

- Affettate la cipolla a rondelle e cuocete assieme allo zucchero e una noce di burro per circa 25 minuti o comunque fino a quando non avranno preso la giusta colorazione.

Se dovessero prendere colore troppo in fretta sfumate con del vino bianco.

COMPOSIZIONE

-Tagliate la focaccia a spicchi, guarnite con la cipolla caramellata e cospargete con le mandorle a lamelle.

Per rendere ancora più sfiziosa questa focaccia potete aggiungere 200 g di salsiccia sfumata alla birra e 250 di broccoli cotti al vapore.

**Molino Vigevano 1936 srl
Via dell'artigianato 5, Torre d'Isola**

27020 Pavia (PV)

t. 0384-298479

molinovi@molinovigevano.it

Se sei un professionista del settore, info: **t. 0384-298479**

Se sei un appassionato e vuoi sapere dove comprare le nostre farine dedicate alla famiglia **t. 0825-876121**



marzo 13, 2018
Riserva San Massimo: il massimo dei massimi del Riso

Carnaroli – Massimo Bove (Video)

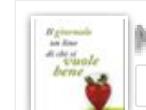


marzo 12, 2018
Aspettando Vinitaly 2018: i vini Placido-Volpone in anteprima a Roma



marzo 11, 2018
La Pasqua con i vini di Duchessa Lia per brindare in compagnia!

NEWSFOOD SOCIAL NETWORK



Newfood.com

Mi piace questa Pagina



Normative alimentari - Scarica la guida gratuita

Guida gratuita per prendere decisioni informate e conformi. Scaricala subito. mt.com/Normative/alimentari



ULTIMI VIDEO

