

Leggiadra, perfetta anche per il Bun

Con la farina 00 Leggiadra, Molini Lario ha voluto celebrare i suoi cento anni di storia facendo leva sulla sua spiccata attitudine verso l'utilizzo della migliore tecnologia molitoria a servizio della costante qualità delle farine di produzione.

A cura della redazione - Photo courtesy of Molini Lario



La farina 00 Leggiadra, afferente alla linea 1919 - farine tecnologiche - di Molini Lario è l'ideale per la realizzazione di prodotti da forno soffiati come Rosetta, Michetta e Tartaruga. Grazie alla sua formulazione, questa farina risulta particolarmente indicata sia per la produzione di biga che per la successiva fase di rinfresco. 00 Leggiadra, abbinata al corretto processo di panificazione, conferisce al prodotto finito le caratteristiche di leggerezza, volume e croccantezza di crosta tipicamente ricercate per questa famiglia di prodotti. Molini Lario, in tal senso, grazie alla propria rete di Tecnici ha sviluppato diverse ricette per realizzare con un'unica referenza diversi prodotti da forno, rendendo la farina 00 Leggiadra molto versatile. Il suo elevato tenore proteico, sul valore medio del 15%, è garanzia di tenuta e performance per prodotti che richiedono una particolare spinta dalla farina e un'alta idratazione. Grazie alla varietà di grano impiegate e a un dia-

gramma di macinazione dedicato - sta propriamente qui il concetto di "Farina Tecnologica", perché ottenuta secondo una particolare conduzione di molino - 00 Leggiadra è in grado di sostenere al meglio le diverse fasi di processo, comprese quelle che prevedono la catena del freddo.

Il bun, non un semplice contenitore

Unico nel suo genere, il Bun - o panino morbido - è un prodotto accattivante che, per sua versatilità, ben si presta a esaltare ingredienti e alimenti d'élite, sia nell'ambito del dolce che del salato. È, però, riduttivo classificarlo quale semplice "contenitore da cibo" perché, al pari di un ottimo panificato o lievitato, la sua struttura, la sua traccia aromatica, la sua masticabilità e la sua digeribilità, non devono passare in secondo piano, bensì essere percepiti quali solide fondamenta di un prodotto vocato a esaltare ingredienti che ambiscano a creare una proposta gourmet

Il bun

di Massimiliano Ghirardini

Ingredienti

Farina 00 Leggiadra Molini Lario g 1000

latte intero g 400

acqua g 80

uovo sgusciato rosso g 230

zucchero g 150

burro morbido di latteria g 100

Hylario lievito madre disidratato Molini Lario g 50

Lievito di birra secco Molini Lario g 20

sale g 20

Procedimento

Impastare farina, latte, acqua, lievito madre, lievito di birra e uovo in impastatrice a spirale. Una volta incordato, aggiungere lo zucchero in due volte. Quando sarà assorbito aggiungere il burro in due volte insieme al sale.

Temperatura di uscita impasto 25°C. Riposo in massa 30/60 minuti a 28°C.

Staglio pezzatura desiderata. Lievitazione a 28°C fino al raddoppio.

Spennellare con mix uovo/latte e usare semi papavero o sesamo nero a piacere. Cottura forno ventilato a 200°C per circa 12-13 minuti.



di sicuro effetto. Ed è anche per ottenere questo prodotto che la farina 00 Leggiadra di Molini Lario è stata studiata e realizzata. La farina 00 Leggiadra, infatti, garantisce ottime performance anche nella ricetta del Bun, prodotto da forno che strizza l'occhio al Pan Brioche, e che richiede una farina in grado di trattenere correttamente le materia grasse, ingrediente non certo secondario per peso in ricetta.

I bun di ImpastoZero

Massimiliano Ghirardini, di ImpastoZero, è tecnico e dimostratore di Molini Lario ed è grande esperto di questa tipologia di pane. Con la sua attività nel parmense realizza bun e altri prodotti, sia per impreziosire la sua proposta di vendita in Food Truck, sia per aumentare l'offerta del proprio laboratorio di produzione, necessario a rispondere alle richieste conto terzi. I suoi bun ricoprono un ruolo di prestigio ne-

gli eventi in cui è chiamato a collaborare. La sofficità dei suoi panini non passa certo inosservata, anzi, risulta essere una delle prime caratteristiche che il consumatore apprezza. Che il bun sia liscio o arricchito con semi vari, il pane acquisisce una sua dignità nell'abbinarsi ai più blasonati ingredienti che Massimiliano seleziona e utilizza per la farcitura, puntando alla valorizzazione del proprio territorio. I bun ben si sposano, quindi, con i famosi insaccati, ma, nel contempo, trovano una loro giusta dimensione se abbinati ad affettati di pesce o per proposte vegetariane. Non solo: per il corretto bilanciamento tra dolce e salato, questi soffici panini sono eccellenti anche per proposte dolci, ideali per una colazione o una merenda di qualità. I bun di Massimiliano sono stati decisamente apprezzati anche nella recente fiera di RistroExpo di Erba, kermesse nella quale Massimiliano li ha voluti proporre in diverse vesti.

Molini Lario
LAGO DI COMO, 1919

molinilario.it