



 **INFIBRA**
cereali&semi

LA NUOVA GAMMA

FARRO&FARRO
NERISSIMA
FARRO INTEGRALE
SARACENO&SEMI
CHIA&SEMI

Sacchi da 10 Kg

DENTI
DENTI
FARINE, NATURALMENTE.

Industria Molitoria Denti S.r.l., Via Rosario Livatino, 3/A - 42020 Borzano di Albeina (RE) - Italy
tel. +39 0522 350085 - fax +39 0522 350400
info@molinodenti.it - www.molinodenti.it

shop.molinodenti.it


INFIBRA
cereali&semi

"PIZZA"

FARRO&FARRO

Per una squisita pizza FARRO & FARRO con uno straordinario mix di cereali, ricchi di proteine facilmente digeribili. La nuova farina INFIBRA FARRO&FARRO è un semilavorato composto da farina di farro e lievito naturale essiccato di farro. Questa miscela permette di ottenere una pizza leggera, saporita e altamente digeribile.

NERISSIMA

Per una pizza scura, altamente digeribile, fonte di fibre, Omega3, sali minerali, vitamine. E' un semilavorato per pizza con un incredibile mix di cereali e semi: farina di grano tenero tipo 1, farina di segale, farina di orzo, farina di avena, semi di girasole, sesamo e lino, con germe di grano tostato, importante fonte vegetale di acidi grassi Omega3. La grande varietà di cereali e semi di cui è composta INFIBRA NERISSIMA, permette di ottenere una pizza dal profumo intenso, dal colore unico e dal gusto di tostato di una volta. Grazie al germe di grano, si può utilizzare una minore quantità di olio nelle preparazioni a base di INFIBRA NERISSIMA.

FARRO INTEGRALE

Per una pizza saporita, con un interessante mix di cereali, fibre, Omega3, Omega6, sali minerali.

La nuova farina INFIBRA FARRO INTEGRALE è un semilavorato composto da farina di grano tenero tipo 1, farina di farro integrale, lievito naturale essiccato di grano tenero, germe di grano tostato. L'equilibrato dosaggio degli ingredienti permette di ottenere una pizza croccante, gustosa, con un apporto di fibre importanti. Grazie al germe di grano, si può utilizzare una minore quantità di olio nelle preparazioni a base di questa farina. Con INFIBRA FARRO INTEGRALE la pizza resta croccante anche quando è fredda.

SARACENO&SEMI

Per una pizza moderna, con un mix di cereali e semi accuratamente dosati, ricca di fibre, acidi grassi Omega3, sali minerali e vitamine del gruppo B.

La nuova farina INFIBRA SARACENO & SEMI è un semilavorato composto da farina di grano tenero tipo 0, farina integrale di grano saraceno, farina di farro integrale, farina di avena, semi di lino, semi di girasole, crusca di grano tenero. Questa ricca miscela permette di ottenere un prodotto finito ricco di fibre, dal gusto eccezionale e inconfondibile.

I semi di lino e girasole sono un' importante fonte vegetale di acidi grassi Omega3.

CHIA&SEMI

Per una pizza ricca di fibre e "semi della salute".

La nuova farina INFIBRA CHIA&SEMI è un semilavorato composto da farina di grano tenero tipo 1, semola rimacinata di grano duro, semi di chia, semi di girasole, semi di sesamo, semi di zucca e fiocchi di avena.

Questi ingredienti sapientemente dosati e miscelati permettono di ottenere una pizza molto particolare con la presenza di semi visibili, per chi vuole provare una pizza diversa dalla classica.



PIZZA INFIBRA CEREALI&SEMI

RICETTA INDICATIVA

Farina g 1000, acqua ml 530, olio extra vergine di oliva g 30, lievito g 8-10, sale g 25.

Impastare con impastatrice a spirale per 12 min. o comunque finchè l'impasto non si presenta liscio e omogeneo. Temperatura finale dell'impasto 25/26°C. Far riposare per 10/15 min., spezzare in pezzi del peso desiderato, arrotondare e lasciare puntare a temperatura ambiente per 45-60 min. coprendo con telo di plastica. Quindi conservare in frigorifero (2-4°C), tempo di maturazione 12 ore.

N.B.: la quantità di lievito può variare in funzione dei tempi di maturazione e conservazione desiderati.