

NEW!



MIX NAPOLETANA

MAGRI FREE Napoletana è una farina per panificati **senza glutine** caratterizzata dalla miscela di amido di mais, amido di riso, fibre vegetali e pasta acida di mais.

Un prodotto di alta qualità, **naturale** e caratterizzato da un ricco apporto di fibre e di enzimi naturali benefici. Un mix che dona plasticità agli impasti permettendo di **eseguire le stesure tradizionali o contemporanee**.

Con MAGRI FREE Napoletana si ottengono pizze e pani **dall'alveolatura sviluppata, morbidi e dal gusto fragrante**, paragonabili ad un panificato realizzato con farina di grano tenero ma al 100% Gluten Free.

CODICE
PRODOTTO

MAGRIFREE_NAPOL_1KG

Mix per pizza e pane

Sacco a fondo quadro 1 kg
scatole da 12 pezzi

USO PROFESSIONALE

più
info



100%

GLUTEN FREE!



www.molinomagri.com

 **molinomagri**[®]
LA TUA FARINA DAL 1929 ITALY

PIZZA - IMPASTO DIRETTO 2H+2H

INGREDIENTI IMPASTO

Farina MAGRI FREE Napoletana	1 kg
Acqua	1,100 L
Lievito di birra fresco	15 g
Sale	35 g

PROCEDIMENTO

È consigliato l'uso dell'impastatrice a foglia, altrimenti agevolare l'impasto con una spatola.

- Impastare gli ingredienti per circa **1 minuto**. Staccare la farina dalle pareti per evitare che si formino grumi e continuare ad impastare per indicativamente **3/4 minuti** sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Chiudere l'impasto alla temperatura finale di ***20°C** (regolarsi con le temperature di ambiente, farina e acqua come da tabella esemplificativa).
- Far puntare l'impasto in massa per **circa 2h** su banco a **temperatura ambiente**, coprendolo con un apposito telo alimentare in PE.
- Stagliare in panetti da circa **300 g** modellandoli utilizzando come staccante olio extravergine d'oliva.
- Riporre i panetti nelle cassette o, per comodità e sicurezza alimentare, singolarmente in sacchetti alimentari o in vasetti, coprire e **lasciar riposare per 2h a temperatura ambiente**.
- Stendere a piacimento. Il prodotto si presta per pizza Napoletana tradizionale, Contemporanea dal cornicione sviluppato e a Ruota di carro.
- Cuocere in forno a temperatura di circa **360-370 °C** per, indicativamente, **2min e 30sec**.



COME CALCOLARE
LA TEMPERATURA DELL'ACQUA
PER CHIUDERE UN IMPASTO
ALLA TEMPERATURA OTTIMALE:

T. finale impasto (*20°C x 3) 60°C	—
T. ambiente	—
T. farina	—
T. riscaldamento impastatrice	—
T. acqua richiesta	

cornicione
ALVEOLATO



PIZZA - IMPASTO INDIRETTO CON POOLISH

INGREDIENTI IMPASTO

Farina MAGRI FREE Napoletana	1 kg
Acqua	1,100 L
Lievito di birra fresco	10 g
Sale	35 g

PROCEDIMENTO

È consigliato l'uso dell'impastatrice a foglia, altrimenti agevolare l'impasto con una spatola.

- Impastare in **seconda** velocità metà della farina e tutta l'acqua omogenizzando il polish sino ad ottenere un risultato senza grumi, ad una temperatura finale di ***15°C** (regolarsi con le temperature di ambiente, farina e acqua come da tabella esemplificativa).
- Maturato il polish per **2h**, aggiungere la farina restante e il sale impastando per circa **3 minuti** sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
- Lasciare riposare **5 minuti** e stagliare in panetti da circa **300 g** modellandoli utilizzando come staccante olio extravergine d'oliva.
- Riporre i panetti nelle cassette o, per comodità e sicurezza alimentare, singolarmente in sacchetti alimentari o in vasetti, coprire e **lasciar riposare per 2h a temperatura ambiente**.
- Stendere a piacimento. Il prodotto si presta per pizza Napoletana tradizionale, Contemporanea dal cornicione sviluppato e a Ruota di carro.
- Cuocere in forno a temperatura di circa **360-370 °C** per, indicativamente, **2min e 30sec**.



COME CALCOLARE
LA TEMPERATURA DELL'ACQUA
PER CHIUDERE UN IMPASTO
ALLA TEMPERATURA OTTIMALE:

T. finale impasto (*15°C x 3)	45°C	—
T. ambiente	—	—
T. farina	—	—
T. riscaldamento impastatrice	—	—
T. acqua richiesta		



PANE

INGREDIENTI IMPASTO

Farina MAGRI FREE Napoletana	1 kg
Acqua	950 ml
Lievito di birra fresco	50 g
Sale	35 g

PROCEDIMENTO

È consigliato l'uso dell'impastatrice a foglia, altrimenti agevolare l'impasto con una spatola.

- Impastare gli ingredienti per circa **1 minuto**. Staccare la farina dalle pareti per evitare che si formino grumi e continuare ad impastare per indicativamente **3/4 minuti** sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Chiudere l'impasto alla temperatura finale di ***25°C** (regolarsi con le temperature di ambiente, farina e acqua come da tabella esemplificativa).
- Far puntare l'impasto in massa per circa **1h** su banco a **temperatura ambiente**, coprendolo con un apposito telo alimentare in PE.
- Creare le forme desiderate modellandole utilizzando come staccante olio extravergine d'oliva.
- Riporre i panetti sulle assi appositamente dedicate al senza glutine, coprire e **lasciar riposare per 1h a temperatura ambiente**.
- Per forme da circa **300g** cuocere in forno in caduta, scalando di 10 minuti in 10 minuti la temperatura:
 - primi 10 min a **240°C**
 - poi 10 min a **230°C**
 - poi 10 min a **220°C**
 - infine 10 min a **210°C**

Questo permette una corretta formazione della crosta e della mollica paragonabili a quelle di un pane convenzionale.



COME CALCOLARE
LA TEMPERATURA DELL'ACQUA
PER CHIUDERE UN IMPASTO
ALLA TEMPERATURA OTTIMALE:

T. finale impasto (*25°C x 3)	75°C	—
T. ambiente		—
T. farina		—
T. riscaldamento impastatrice		—
T. acqua richiesta		

prodotto
NATURALE

