FiordiFarro

Volume 2

In viaggio con FiordiFarro

IREKS

In viaggio con FiordiFarro

Farro, farro e ancora farro! La riscoperta degli antichi sapori e delle antiche tradizioni non poteva che portarci indietro nel tempo fino a oltre 5.000 anni prima della nascita di Cristo, epoca alla quale risalgono i primi reperti di coltivazioni di farro.

FIORDIFARRO è l'essenza in chiave moderna di questo antico cereale, un concentrato di conoscenza, sapori, aromi, passioni.

Fino da quei tempi, l'uomo ha sentito il bisogno di "conoscere", non solo sperimentando quotidianamente cose nuove, ma, anche e soprattutto, viaggiando.

Così come i nostri antenati, anche noi siamo curiosi di sperimentare, conoscere, viaggiare...

Ecco, allora, un giro d'Italia, il nostro giro d'Italia, il giro d'Italia del farro!

Un percorso che attraversa il Bel Paese e ci fa conoscere 20 ricette che appartengono alle antiche tradizioni locali, suddiviso in due volumi. Un modo nuovo per aumentare la nostra conoscenza e, soprattutto, per arricchire la conoscenza e stimolare la curiosità di chi, ogni giorno, vuole mangiare del "buon pane diverso".

Un nuovo modo per rendere il proprio cliente sempre più soddisfatto e fedele!

FIORDIFARRO il mix 100 % IREKS in cui l'unico cereale utilizzato è, appunto, il farro: farina di farro, fiocchi di farro, granella di farro, pasta acida di farro integrale essiccata, malto di farro e il farro verde.

Signori, in carrozzaaaa! Si parte!

Biova

Preparazione biga:

FIORDIFARRO	5,000 kg
Lievito	0,050 kg
Acqua, ca.	2,500 l
Totale impasto	7,550 kg

Impasto: 4 minuti 1ª velocità (spirale)
Temperatura impasto: ca. 23 °C
Riposo impasto: 16 - 18 ore a 16 °C

Impasto:

Biga	7,550 kg
FIORDIFARRO	5,000 kg
Strutto	0,100 kg
Lievito	0,100 kg
Acqua, ca.	2,500 l
Totale impasto	15,250 kg

Impasto: 6 minuti in 1ª velocità + 4 minuti in 2ª velocità (spirale)
Temperatura impasto: ca. 27 °C

Riposo impasto: nessuno
Pezzatura: spezzare in pastelle di ca. 0,500 kg
Lavorazione: formare con la formatrice facendo passare le pastelle due volte
Riposo intermedio: 15 minuti a temperatura ambiente coperto con un telo di plastica
Lievitazione finale: far lievitare in cella di lievitazione a 35 °C e 75 % U.R. per ca. 60 minuti
Operazioni precedenti la cottura: con l'apposito stampo dividere le pastelle a metà e disporle sui telai con il taglio rivolto verso l'alto
Cottura: infornare a ca. 230 °C senza vapore e per i primi 5 minuti lasciare bocche e tiraggio aperti. Cuocere ca. 30 minuti, a metà cottura, riaprire il tiraggio

Biova

Pagnotta dal gusto delicato, molto apprezzata per la sua mollica soffice e che si scioglie in bocca. Come gustarla? Ottima in accompagnamento a prodotti tipici piemontesi come peperoni di Carmagnola ed acciughe in salsa verde.

Baule

Preparazione biga:

FIORDIFARRO	3,000 kg
Lievito	0,030 kg
Acqua, ca.	1,500 l
Totale impasto	4,530 kg

Impasto:	4 minuti 1ª velocità (spirale)
Temperatura impasto:	ca. 23 °C
Riposo impasto:	16 - 18 ore a 16 °C

Impasto:

Biga	4,530 kg
FIORDIFARRO	7,000 kg
Strutto	1,500 kg
Acqua, ca.	2,000 l
Totale impasto	15,030 kg

Impasto:	10 minuti in 1ª velocità (spirale)
Temperatura impasto:	ca. 27 °C
Riposo impasto:	nessuno, cilindrare la pasta fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo
Pezzatura:	0,450 kg
Riposo intermedio:	nessuno
Lavorazione:	passare le pastelle per 2 volte in formatrice
Lievitazione finale:	porre a lievitare in cella di lievitazione a 35 °C e 80 % U. R. per ca. 50 minuti
Cottura:	infornare a 220 °C con tiraggio aperto; dopo 5 minuti chiudere il tiraggio, abbassare la temperatura a 210 °C e finire di cuocere. Cuocere per ca. 40 minuti

Baule

Pagnotta lombarda tipica del mantovano, ha molte affinità con la pasta dura romagnola per struttura e lista ingredienti. Ottima in accompagnamento ad un buon tagliere con salumi come la mortadella di fegato o il salame con lingua e a formaggi tipici come il Grana Padano.

Ciabatta

FIORDIFARRO	10,000 kg
Lievito	0,200 kg
Acqua	7,500 l
Totale impasto	17,700 kg

Impasto: 7 minuti in 1ª velocità + 4 minuti in 2ª velocità (spirale)

Temperatura impasto: ca. 26 °C

Riposo impasto: 60 minuti nel mastello, a temperatura ambiente, coperto con un telo di plastica

Lavorazione: spezzare in pastelle da ca. 0,080 kg e disporle su assi infarinate

Lievitazione finale: porre a lievitare in cella di lievitazione a 35 °C e 75 % U.R. per ca. 40 minuti

Operazioni precedenti la cottura: capovolgere le ciabatte stirandole leggermente e deponendole sui telai d'infornamento

Cottura: infornare a 230 °C dando vapore e cuocere per ca. 30 minuti. Gli ultimi 20 minuti aprire il tiraggio

Ciabatta

La ciabatta è un pane di origine veneta molto conosciuto ed apprezzato in tutto il Bel Paese soprattutto per la sua leggerezza e croccantezza. Ottima come base per un succulento panino imbottito, magari con del buon radicchio trevigiano spadellato e del Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP.

Focaccia tipo genovese

FIORDIFARRO	10,000 kg
Olio extra vergine di oliva	0,400 kg
Lievito	0,300 kg
Acqua	5,800 l
Totale impasto	16,500 kg

Impasto:	6 minuti in 1ª velocità + 2 minuti in 2ª velocità (spirale)
Temperatura impasto:	ca. 26 °C
Riposo impasto:	10 minuti a temperatura ambiente, coperto con un telo di plastica
Pezzatura:	1,100 kg per teglie 60 x 40 cm
Riposo intermedio:	10 minuti a temperatura ambiente, coperto con un telo di plastica
Lavorazione:	stendere l'impasto in teglia e ricoprire con olio extra vergine di oliva e sale oppure con emulsione
Emulsione:	preparare in una bottiglia 100 ml di acqua + 100 ml di olio extra vergine di oliva + 20 g di sale fino, quindi agitare energicamente per qualche istante e versare subito il liquido sull'impasto nelle teglie che andrà poi bucherellato con le dita
Lievitazione finale:	ca. 55 minuti in cella di lievitazione a 35 °C e 75 % U. R.
Cottura:	infornare a 220 °C e cuocere per ca. 18 minuti

Focaccia tipo genovese

Morbida, gustosa e generosamente ricoperta di ottimo olio extra vergine di oliva, la focaccia in Liguria è insostituibile. La si può gustare a tutte le ore del giorno: con il cappuccino a colazione, sotto l'ombrellone liscia o farcita per il pranzo o come accompagnamento per la cena.

Piadina

FIORDIFARRO	10,000 kg
Strutto	1,000 kg
Baking	0,200 kg
Acqua	4,500 l
Totale impasto	15,700 kg

Impasto: impastare tutti gli ingredienti per 4 minuti in 1ª velocità + 6 minuti in 2ª velocità (spirale)

Temperatura impasto: ca. 27 °C

Riposo impasto: ca. 20 minuti a temperatura ambiente, coperto con un telo di plastica

Pezzatura: spezzare l'impasto in pastelle da ca. 0,150 kg e arrotolarle

Riposo intermedio: ca. 40 minuti a temperatura ambiente, coperte con un telo di plastica

Lavorazione: stendere l'impasto fino ad un'altezza di ca. 2 millimetri

Lievitazione finale: nessuna

Cottura: infornare a ca. 300 °C e cuocere per ca. 3 minuti, ricordandosi di girare la piadina dopo la comparsa delle prime bolle di superficie

Piadina

Chi non ha mai mangiato una piadina crudo e squacquerone? In Riviera Romagnola, i vacanzieri lo sanno, la piadina (o piada) è d'obbligo! La piadina è un prodotto che mette tutti d'accordo, grandi e piccini e la si può gustare in ogni momento della giornata e farcire come più piace: verdure, salumi, formaggi...

Cassone

FIORDIFARRO	10,000 kg
Strutto	1,000 kg
Baking	0,200 kg
Acqua	4,500 l
Totale impasto	15,700 kg

Impasto: impastare tutti gli ingredienti per 4 minuti in 1ª velocità + 6 minuti in 2ª velocità (spirale)

Temperatura impasto: ca. 27 °C

Riposo impasto: ca. 20 minuti a temperatura ambiente, coperto con un telo di plastica

Pezzatura: spezzare l'impasto in pastelle da ca. 0,150 kg e arrotolarle

Riposo intermedio: ca. 40 minuti a temperatura ambiente, coperte con un telo di plastica

Lavorazione: stendere l'impasto fino ad un'altezza di ca. 2 millimetri e farcire a piacere

Lievitazione finale: nessuna

Cottura: infornare a ca. 300 °C e cuocere per ca. 3 minuti ricordandosi di girare i cassoni dopo la comparsa delle prime bolle di superficie

Cassone

Cugino della piadina, il Cassone è un must della Riviera Romagnola. Che sia farcito con erbette, come vuole la tradizione, o con pomodoro e mozzarella, il cassone è un goloso street food perfetto per un pranzo veloce o una cena in strada.

Ciriola

Preparazione biga:

FIORDIFARRO	8,000 kg
Lievito	0,080 kg
Acqua, ca.	4,000 l
Totale impasto	12,080 kg

Impasto:	4 minuti 1ª velocità (spirale)
Temperatura impasto:	ca. 23 °C
Riposo impasto:	16 - 18 ore a 16 °C

Impasto:

Biga	12,080 kg
FIORDIFARRO	2,000 kg
Acqua, ca.	1,000 l
Totale impasto	15,080 kg

Impasto:	5 minuti in 1ª velocità + 1 minuti in 2ª velocità (spirale)
Temperatura impasto:	ca. 27 °C
Riposo impasto:	5 minuti a temperatura ambiente coperto con un telo di plastica
Pezzatura:	dividere l'impasto in pastoni da 2,900 kg per spezzatrice da 37 pezzi e formare dando la classica forma sferica; quindi ungerne la superficie con olio e porre a riposare su assi ben infarinate
Riposo intermedio:	ca. 45 minuti a temperatura ambiente coperto con un telo di plastica
Lavorazione:	spezzare e formare a filoncino schiacciandone le estremità e porre su telai ben infarinati
Lievitazione finale:	porre a lievitare in cella di lievitazione a 35 °C e 90 % U. R. per ca. 30 minuti
Operazioni precedenti la cottura:	incidere longitudinalmente la superficie
Cottura:	infornare a 240 °C abbassando subito a 200 °C, dando vapore. Cuocere per ca. 20 minuti, dopo 15 minuti aprire il tiraggio

Ciriola

La Ciriola è il panino più famoso di Roma: cuore soffice, ricoperto da una corazza di crosta croccante e con una forma leggermente allungata. Si dice che il suo nome derivi dalle "ciriole", piccole anguille del fiume Tevere. Ottima come accompagnamento ai pasti, golosa se farcita con salumi tipici come la salamella Patricana o il Capocollo di suino nero.

Pane cafone

Preparazione biga:

FIORDIFARRO	8,000 kg
Lievito	0,080 kg
Acqua	4,000 l
Totale impasto	12,080 kg

Impasto:	4 minuti 1ª velocità (spirale)
Temperatura impasto:	ca. 23 °C
Riposo impasto:	16 - 18 ore a 16 °C

Impasto:

Biga	12,080 kg
FIORDIFARRO	2,000 kg
Lievito	0,150 kg
Acqua, ca.	2,500 l
Totale impasto	16,730 kg

Impasto:	5 minuti in 1ª velocità + 5 minuti in 2ª velocità (spirale)
Temperatura impasto:	ca. 28 °C
Riposo impasto:	60 minuti a temperatura ambiente coperto con un telo di plastica
Pezzatura	1,000 kg
Riposo intermedio:	5 - 10 minuti a temperatura ambiente coperto con un telo di plastica
Lavorazione:	formare a filone e disporre su telai ben infarinati, ad una distanza tale da permettere ai filoni, durante la lievitazione e la cottura, di toccarsi
Lievitazione finale:	porre in cella di lievitazione per 60 minuti a 35 °C e 75 % U. R.
Cottura:	infornare a 200 °C, dando poco vapore, quindi abbassare la temperatura a 180 °C. Cuocere per ca. 60 minuti avendo cura, gli ultimi 35 minuti, di aprire il tiraggio

Pane cafone

Filone rustico dalla caratteristica crosta croccante e dalla generosa mollica gustosa. Il pane campano per eccellenza! Farcito con salsiccia e friarielli ed abbinato ad un buon bicchiere di Aglianico? L'essenza del piacere!

Focaccia tipo barese

FIORDIFARRO	10,000 kg
Olio extra vergine di oliva	0,500 kg
Lievito	0,200 kg
Acqua, ca.	6,200 l
Totale impasto	16,900 kg

Impasto:	6 minuti in 1ª velocità + 2 minuti in 2ª velocità (spirale)
Temperatura impasto:	ca. 27 °C
Riposo impasto:	nessuno
Pezzatura:	0,350 kg per teglie diametro 28 cm
Riposo intermedio:	ungere bene la pasta e far lievitare in cella di lievitazione a 35 °C e 80 % U.R. per ca. 30 minuti
Lavorazione:	stendere la pasta nelle teglie, ungere la superficie con olio di oliva e bucare la pasta con le dita; aggiungere quindi i pomodorini, salare e spolverare con abbondante origano
Lievitazione finale:	porre in cella di lievitazione a 35 °C e 80 % U.R. per ca. 60 minuti
Cottura:	infornare a 230 °C e cuocere per ca. 15 minuti

Focaccia tipo barese

Profumata, soffice e molto gustosa: la focaccia con i pomodorini rossi è indiscutibilmente uno dei prodotti pugliesi più apprezzato. Consigliamo di gustarla liscia, per assaporare tutti i profumi mediterranei e, magari, accompagnatela con un buon bicchiere di Negroamaro.

Mafalda

Preparazione biga:

FIORDIFARRO	8,000 kg
Lievito	0,080 kg
Acqua, ca.	4,000 l
Totale impasto	12,080 kg

Impasto: 4 minuti 1ª velocità (spirale)
Temperatura impasto: ca. 23 °C
Riposo impasto: 16 - 18 ore a 16 °C

Impasto:

Biga	12,080 kg
FIORDIFARRO	2,000 kg
Acqua, ca.	1,000 l
Totale impasto	15,080 kg

Impasto: 5 minuti in 1ª velocità + 2 minuti in 2ª velocità (spirale)
Temperatura impasto: ca. 27 °C

Riposo impasto: ca.10 minuti a temperatura ambiente coperto con un telo di plastica
Pezzatura: spezzare in pastelle da 0,100 kg
Riposo intermedio: 5 minuti a temperatura ambiente coperte con un telo di plastica
Lavorazione: formare a filoncino, allungarli manualmente (ca. 70 cm) e formare raccogliendo a fisarmonica. Inumidire la superficie con acqua e guarnire le forme con semi di sesamo o papavero
Lievitazione finale: porre a lievitare in cella di lievitazione a 35 °C e 75 % U. R. per ca. 60 minuti
Cottura: infornare a 230 °C abbassando a 200 °C, dando vapore. Cuocere per ca. 20 minuti. Dopo 15 minuti aprire il tiraggio

Mafalda

Panino morbido, dalla particolare forma a doppia S, ricoperto di semi di sesamo: siamo in Sicilia e qui a dominare è la Mafalda! Ottimo accompagnamento durante i pasti ed ottima se gustata farcita con mortadella. Un bicchiere di Nero d'Avola accanto, non guasterebbe!

09.22 | 2000 | 6211529 |

IREKS

IREKS ITALIA S.r.l. | Società soggetta a direzione e coordinamento da parte di IREKS GmbH
Via Cadorna, 65 | 20037 Paderno Dugnano (MI) | ITALIA
Tel.: +39 02 9106631 | Fax: +39 02 99041841 | info@ireksitalia.it | www.ireks.it