



FiordiMolino

Un catalogo di idee



FARINA DI GRANO TENERO TIPO1 1KG

La farina tipo 1 contiene un maggiore quantitativo di crusca e di germe del grano, le parti più ricche di sostanze nutritive.

Ideale per il rinfresco del lievito madre e tutte le tue ricette.



FARINA DI GRANO TENERO TIPO2 1KG

E' una farina che presenta ottime caratteristiche nutrizionali ed è più facile da lavorare rispetto alla farina integrale. Adatta per realizzare pani e pizze a lunghe lievitazioni.

Ideale anche per il rinfresco del lievito madre.

Focaccia con farina tipo1

INGREDIENTI

500 g di farina tipo1

20 g di lievito di birra

260 ml di acqua tiepida

2 cucchiai di olio extravergine d'oliva

1 cucchiaino da caffè di zucchero

sale

Per la superficie della focaccia:

rosmarino, olio evo, sale

PREPARAZIONE

Sciogliete il lievito di birra con lo zucchero e un po' di acqua tiepida. Fate la fontana di farina e al centro versate il lievito sciolto. Incorporate pian piano il liquido alla farina, unite l'olio, salate leggermente e cominciate a impastare.

Lavorate l'impasto fino a quando risulterà morbido, liscio ed elastico.

Lasciate lievitare coperto in luogo tiepido fino al raddoppio del volume, quindi stendete la pasta dello spessore che preferite in una teglia foderata con carta forno o una con un po' di olio.

Preriscaldate il forno e infornate a 200°C per circa 30 minuti. Sfornate la schiacciata e distribuite sulla sua superficie rosmarino, sale e irrorate con un filo di olio, quindi infornate nuovamente per pochissimo tempo fino a completa doratura.





LIEVITO MADRE

100 g

Lievito naturale e lievito secco.
Garantisce stabilità nella
lievitazione, migliora gusto e
aroma del prodotto finito.
Consigliamo 35 g di lievito per
500 g di farina. Si utilizza sciolto
in acqua a temperatura
ambiente oppure miscelato
direttamente alla farina.





SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO 1KG

Ottima per la pasta, il pane e le focacce.



SEMOLINO 500 G

Il **semolino** è il prodotto della macinazione del **grano duro**. E' impiegato per la preparazione di zuppe e di gnocchi, come ad esempio i classici gnocchi alla romana.



PANCAKES

250 g

La colazione perfetta!
Rapida, golosa e originale!
Una volta provati, non ne potrai
più fare a meno!





FiordiMolino



senza glutine



FARINA DI SOIA

500 g

La farina di soia, viene estratta dal seme di soia sgrassato. Usata insieme ad altre farine è ottima per molte ricette.





FARINA DI CECI

500 g

La farina di ceci è ricca di proteine, fibre e carboidrati.

Particolarmente usata in Centro Italia, nella realizzazione di squisiti prodotti di panificazione, adatta per realizzare creme e vellutate





FARINA DI RISO

500 g

La farina di riso è ottima nelle preparazioni senza glutine. Leggera e delicata si presta per frolle, torte e biscotti.





MIX TANTE TORTE

400 g

Un mix tutto speciale, per realizzare tante torte senza glutine.

Crostate, biscotti, pan di spagna e torta margherita, con l'aggiunta di cacao le puoi ottenere più gustose.





MIX PANE E PIZZA

500 g

Un mix per realizzare pane e pizza
senza glutine.





GRANULARE DI SOIA

100 g

Ottimo come sostituto della carne,
per realizzare polpette,
hamburger o ragù.



Hamburger di soia

INGREDIENTI (per 4/5 persone)

1 confezione di Granulare di Soia Biologico - Senza Glutine Molino Rossetto

1 patata

verdure a piacere (tagliate molto sottili)

pan grattato

1 bicchiere di latte di soia

sale

pepe

spezie a piacere

Versate il granulare di soia in acqua bollente, lasciate reidratare per 10 minuti. Scolate bene e aiutandovi con un canovaccio asciutto strizzate il granulare reidrato per eliminare l'acqua in eccesso. Mentre lasciate raffreddare, fate bollire una patata media, pelatela e schiacciatela con cura. Unite il granulare alla patata schiacciata, salate, pepate e a piacere aggiungete verdure e spezie. Formate degli hamburger sottili e passateli, uno ad uno nel latte di soia per poi impanarli con un po' di pangrattato.

Cucinate in forno già caldo ad una temperatura di 180°C per circa 25 minuti.

