

Farine per Pizza

Linea Professionale





LA GAMMA DI FARINE E GRANMIX PER PIZZA



Linea Professionale



LE FARINE PER PIZZA - LA GAMMA COMPLETA - LINEA PROFESSIONALE

PRODOTTO	TIPOLOGIA (Grano/Cereali) FAR/MIX/LIEV	TIPO	FORZA W	PROT. %				PAG.	CODICE ARTICOLO EAN 8002058 + codice in tabella Cod. (Var/Tipo)
LINEA FARINE PIZZA A MEDIO LUNGA LIEVITAZIONE Per pizza contemporanea, tradizionale, Gourmet, Napoletana e classica a lunga lievitazione									
AZZURRA PLUS	FAR/GranoTenero	0	400/420	14/15%	25	12,5	-	pag. 4	002250 - 002243
ARANCIO EXTRA	FAR/GranoTenero	0	360/380	13/14%	25	12,5	5	pag. 4	000911 - 000980 - 000836
MANITOBA	FAR/GranoTenero	0	380/420	14/15%	25	12,5	5	pag. 4	001321 - 000409 - 001000
LINEA FARINE PIZZA A BREVE MEDIA LIEVITAZIONE Per pizza tradizionale classica, Napoletana, tonda Romana, in padellino, in teglia e focacce									
BLU SUPER	FAR/GranoTenero	0	300/320	13%	25	12,5	5	pag. 6	000898 - 000379 - 000829
PIZZA NAPOLETANA Ass. Verace Pizza	FAR/GranoTenero	00	260/300	11/12%	25	-	-	pag. 6	000560
ROSSA RINFORZATA	FAR/GranoTenero	0	260/280	12%	25	12,5	5	pag. 6	000942 - 000416 - 000850
BASE BIANCA	FAR/GranoTenero	0	200/220	11%	25	12,5	-	pag. 6	002274 - 002281
LINEA FARINE RICCHE DI FIBRA A MEDIA LUNGA LIEVITAZIONE Per pizza classica, tonda Romana, in teglia e padellino									
TIPO 1 Pizza	FAR/GranoTenero	1	320/340	13%	25	12,5	-	pag. 8	001901 - 002304
TIPO 2 Pizza Semintegrale	FAR/GranoTenero	2	320/340	14%	-	12,5	-	pag. 8	002311
INTEGRALE Pizza	FAR/GranoTenero	INT	300/320	14%	-	12,5	-	pag. 8	002328
LINEA GRAN MIX PIZZA "TRADIZIONE ROMANA" & GERME DI GRANO Per pizza in pala Romana, pinsa, in teglia, tradizionale e gourmet									
MIX PIZZA PALA ROMANA/PINSA /TEGLIA	MIX/Farine_GT/GD++	MIX	-	15%	25	12,5	-	pag. 10	002410 - 001246
MIX GERME Grano Plus	MIX/Farina_GT/+GG	MIX	-	13/14%	-	12,5	-	pag. 11	002335
LINEA GRAN MIX SPECIALI PIZZA Per pizza tradizionale, tonda Romana, in padellino, in teglia e classica									
MIX MULTICEREALI	MIX/Farine_Cereali (7Cer.)	MIX	-	-	-	12,5	-	pag. 12	002342
MIX VEGETALE PROTEICO	MIX/Farine_Veg	MIX	-	17%	-	12,5	-	pag. 12	002366
MIX SOIA	MIX/Farine/Soia+	MIX	-	-	-	12,5	-	pag. 12	002397
MIX PLUME PIZZA Teglia e Focacce	MIX/Farine_GT/++	MIX	-	-	-	12,5	-	pag. 14	002403
MIX CRISP PIZZA Romana al taglio croccante	MIX/Farine_GT/GD/M+	MIX	-	-	-	12,5	-	pag. 14	002373
MIX RUSTICO PLUS PIZZA	MIX/Far_Cer+++Semi	MIX	-	-	-	12,5	-	pag. 14	002106
GLUTEN FREE SPECIAL PIZZA	MIX/Far GlutenFree	MIX	-	-	-	10	1,0 x 8pz	pag. 16	002212 - 000539
LINEA PRODOTTI COMPLEMENTARI PER PIZZA Su tutte le tipologie di pizza stese al banco e secondo ricetta									
SEMOLA RIMACINATA	FAR/Grano Duro	SEM	-	12%	25	-	5	pag. 17	000584 - 000447
MIX SPOLVERO PIU' GUSTO	MIX/Farine GT/GD	MIX	-	-	-	12,5	5	pag. 17	002380 - 001109
LIEVITO MADRE DISIDRATATO	LIEVITI/PREP.	LIEV	-	-	-	-	0,25 x 12pz	pag. 17	000638
LINEA FARINE DA GRANI 100% ITALIANI									
GRANO ITA 100% - PIZZA	FAR/GranoTenero ITA	0 / 1	260/280	12%	25	-	-	pag. 18	001871 - 001888
BIOLOGICO 100% - PIZZA	FAR/GranoTenero BIO	0	280/300	12%	25	-	-	pag. 18	001482
"FILIERA SOSTENIBILE MOLINO COSMA"	FAR/GranoTenero FIL SOST	00 / 1	260/280	12%	25	12,5	-	pag. 19	001826 - 001833





Esaltiamo il valore del grano in Farine di Qualità dal 1925

La passione per la macinazione dei cereali è una tradizione che la famiglia Cosma porta avanti da quattro generazioni. Questa dedizione ha plasmato il loro lavoro, tramandando da padre in figlio l'arte e la conoscenza necessarie per trasformare i cereali in farine di alta qualità. Il legame con la terra, la cura dei dettagli, si fondono con le più moderne innovazioni, permettendo a Molino Cosma di mantenere viva una tradizione antica ma sempre attuale, capace di unire passato e presente in un costante impegno quotidiano.

Tramandiamo valori
che legano la terra alla Tavola,
cosa meglio della Pizza
rappresenta questa unione?



Le Nostre Farine
trasformano un alimento semplice
in un'esperienza di **Gusto**



L' ACCADEMIA MOLINO COSMA
guarda al futuro con spirito innovativo
e sostenibile in un'ottica di costante
ricerca e sviluppo.

I **nostri Tecnici** dell'arte bianca
lavorano al fianco di esperti panificatori
e pizzaioli per progettare farine dalle
caratteristiche uniche in grado di
esaltare al massimo le caratteristiche
organolettiche delle pizze.



Aiamo nel rispetto
della natura e dell'uomo
promuovendo
FILIERE AGRICOLE
SOSTENIBILI

FARINE A MEDIA E LUNGA LIEVITAZIONE



AZZURRA PLUS

Ingredienti

Farina di grano tenero

Descrizione tecnica

Farina ottenuta dalla macinazione di una selezione di grani proteici nord-americani ed europei, che garantiscono al prodotto un'eccellente capacità di assorbimento dei liquidi durante la lavorazione. Ottimale per impasti a lunga lievitazione. Perfetta per pizze con alveolatura pronunciata.



Tipologia 0



W > 400/420
P/L > 0,50/0,60
Proteine > 14/15%



Confezioni

12,5 kg
25,0 kg



Assorbimento acqua

70/80%



Impasti

Adatta per impasti indiretti (Bighe e Poolish).



Tempi di lievitazione

Temp. amb. 20° 16/18 h
Temp. refrig. 4° 36/72 h

Produzioni indicate



Pizza contemporanea (alveolatura voluminosa)
Pizza tradizionale
Pizza gourmet



ARANCIO EXTRA

Ingredienti

Farina di grano tenero

Descrizione tecnica

Farina ottenuta dalla macinazione di una selezione di grani proteici nord-americani ed europei, che conferiscono una particolare elasticità agli impasti e garantiscono il mantenimento di tutte le caratteristiche fisiche anche dopo lunghi tempi di permanenza a temperatura controllata.



Tipologia 0



W > 360/380
P/L > 0,50/0,60
Proteine > 13/14%



Confezioni

5,0 kg
12,5 kg
25,0 kg



Assorbimento acqua

65/75%



Impasti

Adatta per impasti diretti lunghi. Indiretti (Bighe e Poolish).



Tempi di lievitazione

Temp. amb. 20° 16/18 h
Temp. refrig. 4° 24/48 h

Produzioni indicate



Pizza tradizionale
Pizza contemporanea (alveolatura voluminosa)
Pizza Napoletana (a lunga lievitazione)



MANITOBA

Ingredienti

Farina di grano tenero

Descrizione tecnica

Farina ottenuta dalla macinazione di una selezione di grani proteici Canadesi e Nord-Americani (*Origine Manitoba). La caratteristica di tali grani conferisce alla farina particolare forza e tenacia, adatta ad essere miscelata con altre farine per garantire risultati più performanti nella lavorazione.



Tipologia 0



W > 380/420
P/L > 0,50/0,60
Proteine > 14/15%



Confezioni

5,0 kg
12,5 kg
25,0 kg



Assorbimento acqua

65/75%



Impasti

Adatta per impasti indiretti (Bighe e Poolish).



Tempi di lievitazione

Temp. amb. 20° 16/18 h
Temp. refrig. 4° 36/72 h

Produzioni indicate



Pizza classica a lunga lievitazione



FARINE A BREVE E MEDIA LIEVITAZIONE



BLU SUPER

Ingredienti

Farina di grano tenero

Descrizione tecnica

Farina ottenuta dalla macinazione di una miscela di grani proteici europei e italiani. L'equilibrato contenuto proteico e la buona capacità di assorbimento la rendono una farina versatile, adatta sia per impasti diretti che indiretti.



Tipologia 0



W > 300/320
P/L > 0,50/0,60
Proteine > 13%



Confezioni

5,0 kg
12,5 kg
25,0 kg



Assorbimento acqua
60/70%



Impasti

Adatta per impasti diretti.
Indiretti (Bighe e Poolish).



Tempi di lievitazione

Temp. amb 20° 12/14 h
Temp. refrig. 4° 24/36 h

Produzioni indicate



Pizza tradizionale classica
Pizza Napoletana
Pizza tonda Romana (piatta)
Pizza in padellino



NAPOLETANA VERACE

Ingredienti

Farina di grano tenero



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Descrizione tecnica

Farina ottenuta dalla macinazione di una miscela di grani proteici europei e italiani. Le caratteristiche di tale farina sono corrispondenti al Disciplinare dell'Associazione Verace Pizza Napoletana.



Tipologia 00



W > 260/300
P/L > 0,50/0,60
Proteine > 11/12%



Confezioni

25,0 kg



Assorbimento acqua
55/65%



Impasti

Adatta per impasti diretti a
breve e media lievitazione.



Tempi di lievitazione

Temp. amb 20° 8/12 h
Temp. refrig. 4° 18/24 h

Produzioni indicate



Pizza Napoletana tradizionale
(farina secondo disciplinare
Associazione Verace Pizza
Napoletana)



ROSSA RINFORZATA

Ingredienti

Farina di grano tenero

Descrizione tecnica

Farina ottenuta dalla macinazione di una miscela di grani italiani ed europei a medio tenore proteico. Farina versatile adatta a lavorazioni tradizionali impasti diretti e rinfreschi, garantisce un'ottima lievitazione in tempi brevi.



Tipologia 0



W > 260/280
P/L > 0,50/0,60
Proteine > 12%



Confezioni

5,0 kg
12,5 kg
25,0 kg



Assorbimento acqua
55/65%



Impasti

Adatta per impasti diretti a
breve e media lievitazione.



Tempi di lievitazione

Temp. amb 20° 8/12 h
Temp. refrig. 4° 18/24 h

Produzioni indicate



Pizza tradizionale tonda
Pizza in teglia
Focacce



BASE BIANCA

Ingredienti

Farina di grano tenero

Descrizione tecnica

Farina ottenuta dalla macinazione di una miscela di grani italiani ed europei a medio tenore proteico. Ideale per brevi lievitazioni si presta ad una rapida formazione della maglia glutinica, restituendo un'ottima elasticità agli impasti.



Tipologia 0



W > 200/220
P/L > 0,50/0,60
Proteine > 11%



Confezioni

12,5 kg
25,0 kg



Assorbimento acqua
50/55%



Impasti

Adatta per impasti diretti a
breve lievitazione.



Tempi di lievitazione

Temp. amb 20° 4/8 h
Temp. refrig. 4° 12/18 h

Produzioni indicate



Pizza tradizionale tonda
Pizza in teglia
Focacce



FARINE RICCHE DI FIBRA A MEDIA E LUNGA LIEVITAZIONE

TIPO 1 PIZZA



Ingredienti

Farina di grano tenero

Descrizione tecnica

Farina ottenuta dalla macinazione di una miscela di grani proteici nord-americani ed europei. L'equilibrato contenuto di fibre restituisce un'aroma gradevole all'impasto dalla colorazione paglierina. Tale farina può anche essere miscelata alle altre della gamma.



**Tipologia
Tipo 1**



**W > 320/340
P/L > 0,60/0,70
Proteine > 13%**



Confezioni
12,5 kg
25,0 kg



Assorbimento acqua
60/70%



Impasti
Adatta per impasti diretti Indiretti a media e lunga lievitazione.



Tempi di lievitazione
Temp. amb 20° 14/16 h
Temp. refrig. 4° 24/48 h

Produzioni indicate



Pizza classica dal delicato gusto di grano
Pizza Romana
(tonda piatta, teglia)
Focacce

TIPO 2 PIZZA SEMINTEGRALE



Ingredienti

Farina di grano tenero

Descrizione tecnica

Farina ottenuta dalla macinazione di una miscela di grani proteici nord-americani ed europei. L'elevato contenuto di fibre conferisce all'impasto un'aroma deciso dal buon profumo di grano, la pasta assume una colorazione scura e omogenea. Può essere miscelata alle altre della gamma.



**Tipologia
Tipo 2**



**W > 320/340
P/L > 0,60/0,70
Proteine > 14%**



Confezioni
12,5 kg



Assorbimento acqua
60/70%



Impasti
Adatta per impasti diretti. Indiretti a media e lunga lievitazione.



Tempi di lievitazione
Temp. amb 20° 14/16 h
Temp. refrig. 4° 24/48 h

Produzioni indicate



Pizza classica dal più marcato gusto di grano
Pizza Romana
(tonda, teglia)
Padellino
Focacce e pizza in teglia

INTEGRALE PIZZA



Ingredienti

Farina di grano tenero

Descrizione tecnica

Farina ottenuta dalla macinazione di una miscela di grani proteici nord-americani ed europei. A tale farina viene integrata crusca fine che tuttavia non compromette la stesura degli impasti. Tale farina può anche essere miscelata alle altre della gamma.



**Tipologia
Integrale**



**W > 300/320
P/L > 0,60/0,70
Proteine > 14%**



Confezioni
12,5 kg



Assorbimento acqua
60/70%



Impasti
Per impasti diretti Indiretti a media e lunga lievitazione.



Tempi di lievitazione
Temp. amb 20° 14/16 h
Temp. refrig. 4° 24/48 h

Produzioni indicate



Pizza classica dal più marcato gusto di grano
Pizza Romana
Padellino
Focacce e pizza in teglia



GRAN MIX PIZZA “TRADIZIONE ROMANA”

MIX PIZZA ROMANA PALA - PINSA - TEGLIA



Ingredienti

Farina di grano tenero Tipo '0', semola rimacinata di grano duro, emulsionante: lecitina di girasole.

Descrizione tecnica

La miscela di farine utilizzate permette di ottenere un'elevata idratazione degli impasti, garantendo un prodotto voluminoso, dall'alveolatura accentuata e fragrante. Adatta per lunghe lievitazioni e permanenza prolungata a temperatura refrigerata, utilizzabile al 100%.



Tipologia Mix



Proteine > 15%



Confezioni

12,5 kg
25 Kg



Assorbimento acqua

70/85%



Impasti

Adatta per impasti a lunga lievitazione.



Tempi di lievitazione

Temp. amb 20° 16/18 h
Temp. refrig. 4° 24/48 h

Produzioni indicate



Pizza in pala Romana
Pizza in teglia
Pinsa
Pizza Gourmet



GRAN MIX PIZZA “GERME DI GRANO”

MIX GERME DI GRANO PLUS



Ingredienti

Farina di grano tenero tipo “0”, germe di grano tostato

Descrizione tecnica

Miscela di farine selezionate proteiche con germe di grano tenero tostato. Ottimale per ottenere impasti estensibili e facilmente lavorabili, ha la proprietà di rendere la pizza particolarmente gustosa, fragrante e più digeribile. Utilizzabile al 100% a medie e lunghe lievitazioni.



Tipologia Mix



Proteine > 13-14%



Confezioni
12,5 kg



Assorbimento acqua
60/70%

Impasti

Adatta per impasti diretti.
Indiretti a media e lunga
lievitazione.



Tempi di lievitazione



Temp. amb 20° 14/16 h
Temp. refrig. 4° 24/48 h

Produzioni indicate



Pizza tradizionale
Pizza tonda Romana
piatta
Pizza Gourmet



GRAN MIX SPECIALI MULTI CEREALI E LEGUMI

MIX MULTICEREALI



Ingredienti

Miscela bilanciata con cereali finemente macinati: grano tenero, grano duro, mais, avena, orzo, segale, farro.

Descrizione tecnica

Adatta per qualsiasi impasto, esalta il ricco sapore dei cereali contenuti. La miscela è indicata per tempi di lievitazione medio-lunghi a temperatura refrigerata, può essere utilizzata al 100% oppure mixata con altre nostre farine (Super Blu).



Tipologia Mix



Confezioni

12,5 kg



Assorbimento acqua

60/70%

Impasti

Adatta per impasti diretti. Indiretti a media e lunga lievitazione.



Tempi di lievitazione



Temp. amb 20° 10/12h
Temp. refrig. 4° 24/36h

Produzioni indicate



Pizza tradizionale
Pizza Gourmet
Pizza in padellino
Pizza in teglia

MIX VEGETALE PROTEICO



Ingredienti

Farina di grano tenero tipo '0', farina di ceci, farina di piselli, farina di lino, farina di lenticchie, glutine di grano.

Descrizione tecnica

Miscela bilanciata di farine di grano tenero proteiche con dosaggio di farine di legumi ad alto contenuto proteico vegetale. Preparato a basso contenuto di carboidrati è adatta per esigenze di dieta alimentare iper proteica vegetale. Da utilizzarsi al 100% negli impasti con tempi di lievitazioni medio-lunghi.



Tipologia Mix Vegetale



Proteine > 17%



Confezioni

12,5 kg



Assorbimento acqua

65/75%

Impasti

Adatta per impasti diretti a media e lunga lievitazione.



Tempi di lievitazione



Temp. amb 20° 8/12h
Temp. refrig. 4° 24/36h

Produzioni indicate



Pizza tradizionale
Pizza in teglia
Pizza in padellino

MIX SOIA



Ingredienti

Miscela di farina di grano tenero tipo '0' e farina di soia tostata (10%).

Descrizione tecnica

Miscela bilanciata di farina di grano tenero proteica (Extra Arancio) con dosaggio di farina proteica di soia macinata finemente, fonte di fibre vegetali, per impasti dal gradevole sapore di tostato. Da utilizzarsi al 100% negli impasti con tempi di lievitazione medio-lunghi.



Tipologia Mix Soia



Confezioni

12,5 kg



Assorbimento acqua

60/70%

Impasti

Adatta per impasti diretti Indiretti a media e lunga lievitazione



Tempi di lievitazione



Temp. amb 20° 14/16h
Temp. refrig. 4° 24/48h

Produzioni indicate



Pizza tradizionale
Pizza classica
Pizza tonda Romana



GRAN MIX SPECIALI PIZZA

MIX PLUME PIZZA Teglia e Focacce



Ingredienti

Miscela di farine di grano tenero tipo '0', madre acida, lecitina di girasole.

Descrizione tecnica

Preparato speciale adatto alla produzione di pizze in teglia e focacce. Si ottiene una pasta facilmente lavorabile e particolarmente soffice dopo la cottura. Miscela particolarmente adatta per lavorazioni veloci.



Tipologia Mix



Confezioni

12,5 kg



Assorbimento acqua

55/65%



Impasti

Adatta per impasti diretti a breve lievitazione.



Tempi di lievitazione

Temp. amb 20° 4h
Temp. refrig. 4° 6/8h

Produzioni indicate



Pizza in teglia
Focaccia in teglia

MIX CRISP PIZZA Romana al taglio croccante



Ingredienti

Miscela di farine di grano tenero tipo '0', semola rimacinata di grano duro, madre acida.

Descrizione tecnica

Preparato speciale adatto alla produzione di pizze al taglio. Mantiene la pasta alveolata e croccante con un buon sapore di tostato. Si presta per lavorazioni dirette a media-lunga lievitazione.



Tipologia Mix



Confezioni

12,5 kg



Assorbimento acqua

60/70%



Impasti

Adatta per impasti diretti a media e lunga lievitazione.



Tempi di lievitazione

Temp. amb 20° 8/12h
Temp. refrig. 4° 24/36h

Produzioni indicate



Pizza in teglia croccante
Romana

MIX RUSTICO PLUS PIZZA



Ingredienti

Farina di grano tenero tipo '0', farina di grano tenero integrale, malto d'orzo tostato, semi di sesamo, semi di lino, semi di girasole decorticati, farina di mais, glutine di grano tenero, madre acida (pasta fermentata di grano tenero disidratato, glutine, farina di grano tenero maltato, agente di trattamento delle farine: acido ascorbico, amilasi), semola di grano duro, farina di orzo, farina di avena, farina di farro.

Descrizione tecnica

Miscela particolarmente ricca di cereali e semi, adatta alla preparazione di impasti scuri e molto saporiti. Può essere usata al 100% per pizze in padellino e focacce, oppure mixata al 30% con altre nostre farine (Super Blu) per la preparazione di pizze classiche o in teglia di media-lunga lievitazione.



Assorbimento acqua

60/70%



Confezioni

12,5 kg



Impasti

Adatta per impasti diretti a media e lunga lievitazione.



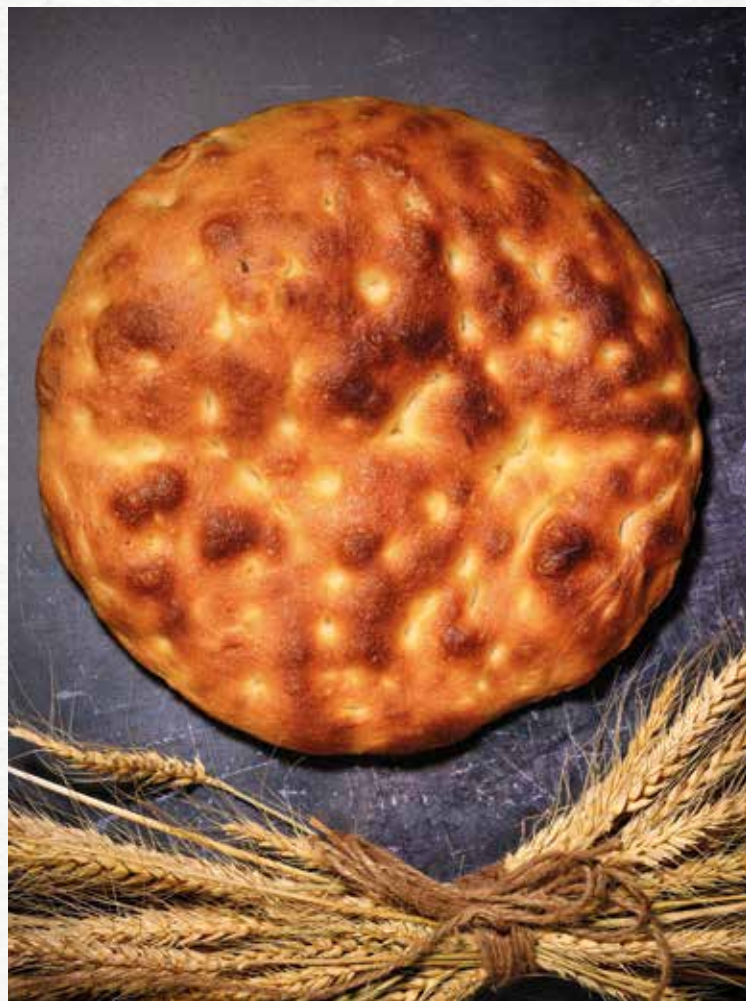
Tempi di lievitazione

Temp. amb 20° 12/16h
Temp. refrig. 4° 24/36h

Produzioni indicate



Pizza classica
Pizza in teglia
Pizza in padellino
Pizza Gourmet





GLUTEN FREE SPECIAL MIX PIZZA

Ingredienti

Amido di mais, amido di tapioca, amido di patata, farina di riso, zucchero, fibre di psyllium, proteine isolate di pisello, sale, addensanti E464, farina di lenticchie, fibre vegetali, farina di miglio, enzima alimentare, aroma. Può contenere sesamo e senape. Origine amido di mais: UE e non UE.

Descrizione tecnica

Vedi prodecidimento in etichetta.



Tipologia Mix



Assorbimento acqua
80/100%



Confezioni
1,0 kg x 8 Pz
10,0 kg

Produzioni indicate



Pizza Gluten Free





SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO

Ingredienti

Semola di grano duro rimacinata.

Descrizione tecnica

Sfarinato ottenuto dalla macinazione di grano duro, adatto per ottenere impasti dal colore paglierino con marcato sapore di grano duro. Miscela da utilizzare al 5/10% con altre farine della gamma.



Proteine > 12%



Confezioni

5,0 kg
25,0 kg

Utilizzo

Sulle tipologie di pizza secondo ricetta.



MIX SPOLVERO PIÙ GUSTO

Ingredienti

Farina di grano tenero granulare e semola di grano duro rimacinata.

Descrizione tecnica

La miscela permette di evitare che l'impasto si attacchi al tavolo di lavoro durante la lavorazione. Riduce la formazione di polvere e rende la superficie della pizza più fragrante e saporita.



Confezioni

5,0 kg
12,5 kg

Utilizzo

Su tutte le tipologie di pizza stese al banco.



LIEVITO MADRE DISIDRATATO

Ingredienti

Madre acida e lievito di birra disidratato.

Descrizione tecnica

Il lievito madre Molino Cosma è stato studiato per garantire un'equilibrata lievitazione, conferendo all'impasto un marcato sapore tipico del lievito madre. Può sostituire totalmente il lievito di birra fresco. Il prodotto va utilizzato circa da 0,5/2% a seconda del tipo di preparazione.



Confezioni

0,25 kg x 12 Pz

Utilizzo

Sulle tipologie di pizza secondo ricetta.

FARINE DA GRANI 100% ITALIANI



FARINA DI GRANO ITALIANO

Ingredienti

Miscela di farine di grano tenero tipo '0', madre acida, lecitina di girasole.

Descrizione tecnica

Preparato speciale adatto alla produzione di pizze in teglia e focacce. Si ottiene una pasta facilmente lavorabile e soffice dopo cottura. Miscela particolarmente adatta per lavorazioni veloci.



Tipologia
Tipo 0 e Tipo 1



W > 260/280
P/L > 0,50/0,65
Proteine > 12%



Confezioni
25,0 kg



Assorbimento acqua
55/60%



Impasti
Adatta per impasti diretti a breve e media lievitazione.



Tempi di lievitazione
Temp. amb 20° 6/8h
Temp. refrig. 4° 16/18h

Produzioni indicate



Pizza classica rotonda
Pizza in teglia
Pizza Napoletana



BIOLOGICA SUPER PIZZA

Ingredienti

Farina di grano tenero da agricoltura biologica.

Descrizione tecnica

Farina ottenuta dalla macinazione di una selezione di grani teneri da agricoltura biologica. Adatta per medie e brevi lievitazioni per la produzione di pizze con farina biologica al 100%.



Tipologia Tipo 0



W > 280/300
P/L > 0,50/0,65
Proteine > 12/13%



Confezioni
25,0 kg



Assorbimento acqua
55/65%



Impasti
Adatta per impasti diretti a breve e media lievitazione.



Tempi di lievitazione
Temp. amb 20° 6/8h
Temp. refrig. 4° 16/18h

Produzioni indicate



Pizza classica rotonda
Pizza in teglia
Pizza Napoletana



FARINE DA FILIERA SOSTENIBILE “MOLINO COSMA”



FARINA DI GRANO TENERO DA FILIERA SOSTENIBILE

Ingredienti

Farina di grano tenero italiano da filiera certificata ISO22005 e da AGRICOLTURA E MACINAZIONE SOSTENIBILE, prodotta secondo il Disciplinare DTP112 di CSQA.

Descrizione tecnica

Farina ottenuta dalla macinazione di una selezione di grani teneri di filiera sostenibile. Per medie e brevi lievitazioni e per la produzione di pizze con farina di propria filiera sostenibile al 100%.



Tipologia
00 / 1



W > 260/280
P/L > 0,50/0,65
Proteine > 12%



Confezioni
12,5 kg
25,0 kg



Assorbimento acqua
55/60%



Impasti
Adatta per impasti diretti a breve e media lievitazione.



Tempi di lievitazione
Temp. amb 20° 6/8h
Temp. refrig. 4° 16/18h

Produzioni indicate



Pizza Classica Rotonda
Pizza in Teglia
Filiera Sostenibile



Carbon footprint
il nostro impegno
concreto verso la
sostenibilità





IL RICETTARIO DELLE PIZZE

CON FARINE DI LINEA PROFESSIONALE



CONTEMPORANEA CON BIGA



BIGA:

3 KG FARINA AZZURRA PLUS

1,4 kg acqua
30 g lievito di birra fresco
Mescolate quanto basta per ottenere un impasto grezzo.
Lasciate lievitare a 18°C per circa 18/20 ore

IMPASTO FINALE:

7 KG FARINA AZZURRA PLUS

4,6 kg acqua
220 g sale
150 g olio
1,5 kg acqua (totale 7 kg di acqua)
(da aggiungere a filo)

Unire la **farina** dell'impasto finale alla la biga e la prima dose di acqua.
Quando l'impasto prenderà corpo, versate il sale, l'olio e infine l'acqua rimanente a filo, in seconda velocità.
Ponete l'impasto in un contenitore fino ad un leggero aumento di volume (+20%).
Formate le palline da 280 g e ponetele in frigo per 24/36 ore.
Le palline pronte da stendere appariranno gonfie ma non troppo rilassate.
Stendete su **Spolvero Più Gusto** e cuocete a 380/400°C.



NAPOLETANA (IMPASTO CON PRE-FERMENTO FREDDO)



PRE-IMPASTO:

3 KG FARINA ARANCIO EXTRA

1,8 kg acqua
25 g lievito di birra fresco
Impastate quanto basta per ottenere un impasto grezzo.
Ponete in frigo dalle 18 alle 24 ore.
Il preimpasto pronto sarà cresciuto di volume quasi al raddoppio.

IMPASTO FINALE:

7 KG FARINA ARANCIO EXTRA

4,5 kg acqua
220 g sale
700 g acqua (da aggiungere a filo)

Unite la **farina** dell'impasto finale con il pre-impasto e la prima dose di acqua.
Quando l'impasto prenderà corpo, versate il sale, l'olio e infine l'acqua rimanente a filo, in seconda velocità.
Ponete l'impasto in un contenitore fino ad un leggero aumento di volume (+10%).
Formate le palline da 280 g e ponete in frigo per 24/36 ore.
Le palline pronte da stendere appariranno gonfie, ma non troppo rilassate.
Cuocete a 400°C.

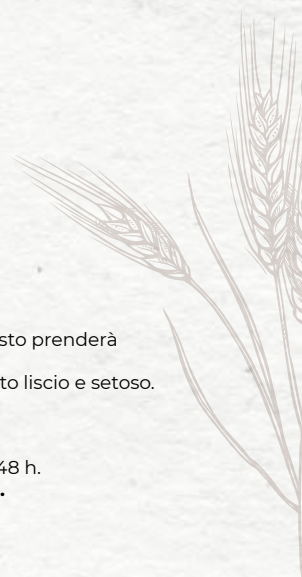
PIZZA ROMANA TONDA AL PIATTO



10 KG FARINA BLU SUPER

5,8 kg acqua
20 g lievito di birra fresco
220 g sale
250 g olio

Unite la **farina** con l'acqua e il lievito; quando l'impasto prenderà consistenza aggiungete il sale e l'olio.
Continuate ad impastare fino ad ottenere un impasto liscio e setoso.
Temperatura finale impasto: 24°C.
Puntare l'impasto per 40 minuti.
Formate palline da 200 g.
Ponete in frigo da un minimo di 24 h ad un max di 48 h.
Stendete sottile a mattarello su **Spolvero Più Gusto**.
Cuocete a 380°C.



NAPOLETANA VERACE



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

10 KG FARINA NAPOLETANA

6 kg acqua
20 g lievito di birra fresco
220 g sale
500 g acqua (da aggiungere a filo)



Impastate la **farina** con la prima dose di acqua e il lievito.
Aggiungete il sale e l'acqua rimanente a filo.
Incordate bene l'impasto, che dovrà presentare una Temperatura finale di 24°C.
Fate lievitare fino ad un leggero aumento di volume (circa +10%).
Formate palline da 250 g e ponetele a +4°C dalle 24 alle 36 ore.
L'impasto pronto si presenterà ricco di gas e non troppo rilassato.
Stendete su **Spolvero Più Gusto** e cuocete a 400°C.



PIZZA IN TEGLIA (ROSSA)

10 KG FARINA ROSSA RINFORZATA MOLINO COSMA

6 kg acqua
250 g lievito madre essiccato
Molino Cosma
200 g sale
350 g olio evo



Impastate la **farina** con l'acqua e il **lievito madre essiccato Molino Cosma**.
Non appena l'impasto prenderà consistenza versate il sale e l'olio.
Impastate ancora in modo da ottenere una pasta liscia ed estensibile.
Temperatura finale impasto: 25°C.
Fate riposare per 20 minuti, poi formate delle pagnotte da 1,3 kg per teglie 40x60.
Lasciate lievitare per circa 30 minuti e stendete su teglia oleata.
Dopo circa 40 minuti, schiacciate con i polpastrelli e farcite con salsa di pomodoro.
Ponete a lievitare per un'altra ora.
Cuocete a 250°C per circa 13 minuti.
Una volta pronta, farcite e ultimate la cottura.



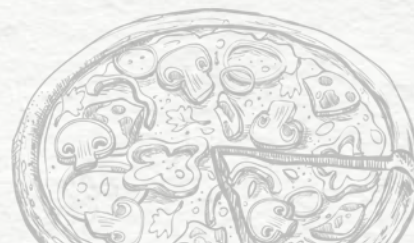
PIZZA ROMANA PALA – PINSA

10 KG GRAN MIX PIZZA ROMANA PALA

6 kg acqua
100 g lievito madre essiccato Molino Cosma
220 g sale
350 g olio
2 kg acqua (da aggiungere a filo)



Impastate la **farina** con il lievito e la prima dose di acqua.
Aggiungete il sale, l'olio e infine l'acqua rimanente a filo in seconda velocità.
Temperatura finale: 25°C.
Ponete in frigo per circa 18 ore (l'impasto dovrà raddoppiare di volume).
Fate acclimatare per circa un'ora, poi formate dei filoni da 750 g per pala Romana e di 250 g per il padellino.
Fate lievitare fino al raddoppio del volume.
Stendete su **Spolvero Più Gusto** e cuocete a 300°C per circa 6 minuti.
Lasciate raffreddare e poi ultimate la cottura.
Per il padellino: una volta stesi, ponete negli stampi oleati e fate lievitare per circa un'ora prima di precuocere.





IL RICETTARIO DELLE PIZZE

CON FARINE DI LINEA PROFESSIONALE



PIZZA CROCCANTE ROMANA IN TEGLIA

10 KG MIX CRISP PIZZA

6 kg acqua

**200 G LIEVITO MADRE ESSICCATO
MOLINO COSMA**

220 g sale

350 g olio evo

700 g acqua (da aggiungere a filo)



Impastate il **Mix Crisp Pizza** con la prima dose di acqua e il lievito.
Non appena l'impasto prenderà consistenza, versate il sale e l'olio.
Ultimate con l'acqua a filo in seconda velocità.
Temperaturafinale: 25°C.
Ponete a lievitare fino ad un aumento di volume pari al 20%.
Formate pagnotte da 1,1 Kg per teglie 40x60.
Lasciate lievitare fino al raddoppio poi stendete su **Spolvero Più Gusto** e adagiate su teglie oleate.
Farcite con salsa al pomodoro e cuocete a 300°C per circa 6 minuti.
Farcite e ultimate la cottura.

PIZZA RUSTICA

7 KG FARINA ARANCIO EXTRA

3 KG RUSTICO PLUS

6 kg acqua

60 G LIEVITO MADRE

ESSICCATO MOLINO COSMA

200 g sale

200 g olio

500 g acqua

(da aggiungere a filo)



Impastate la **farina** e il mix rustico con il lievito e la prima dose di acqua.
Aggiungete il sale, l'olio e infine l'acqua rimanente a filo in seconda velocità.
Temperaturafinale: 24°C.
Ponete a puntare per circa un'ora.
Formate panetti da 250 g e ponete in frigo per un minimo di 18 fino ad un massimo 36 ore.
Stendete su **Spolvero Più Gusto** e cuocete a 380°C.
Le palline dovranno apparire ricche di gas, rilassate, facili alla stesura.



PADELLINO RUSTICO

POOLISH:

3 KG FARINA ARANCIO EXTRA

3 kg acqua

20 g lievito di birra fresco

Fate raddoppiare di volume in frigorifero per circa 24 ore.

IMPASTO FINALE:

3 KG FARINA BLU SUPER

4 KG MIX RUSTICO PLUS

3 kg acqua

**200 G LIEVITO MADRE ESSICCATO
MOLINO COSMA**

200 g sale

350 g olio



1 Kg acqua (da aggiungere a filo).

Impastate il poolish maturo con la **farina**, il **Mix Rustico Plus** e il **lievito madre essiccato Molino Cosma**.

Non appena l'impasto prenderà consistenza versate il sale e l'olio.
Continuate con l'acqua rimanente a filo in seconda velocità.

Temperaturafinale: 25°C. Lasciate riposare per circa 30 minuti, poi formate palline da 250 g per padellini del diametro di 22 cm. Al raddoppio del volume stendete utilizzando lo **Spolvero Più Gusto**.

Ponete nei padellini oleati e fate lievitare fino al bordo.

Cuocete a 300°C per circa 10 minuti.

Lasciate raffreddare l'impasto per poi conservarlo in frigo o in abbattitore di temperatura.

Farine per Pane

Farine per Pasta

Farine per Dolci

Linee Professionali



Scopri qui la nostra
Linea Farina & Mix
e ricette per Pizza


**MOLINO
COSMA**
1925

Molino Cosma Srl
Via Antonelli, 29
35018 San Martino di Lupari
Padova Italy

Tel +39 049 5952065
info@molinocosma.com

www.molinocosma.com

f @ in

DOYDESIGN.IT

