



L' AZIENDA.

Molino Pasini S.p.A. opera nel settore molitorio da più di 80 anni, producendo farine di elevata qualità per diverse destinazioni d'uso, coniugando alla sapienza artigianale le più avanzate tecnologie di analisi e ricerca.

La cura per la qualità è certamente l'elemento distintivo della filosofia produttiva; una qualità che l'azienda è in grado di garantire elevata e costante nel tempo per tutti i suoi prodotti. Alla base di questo risultato, vi è la precisa scelta di puntare su una politica che privilegia le esigenze di una clientela sempre più attenta agli standard qualitativi.

	<h3>"00" MANITOBA - FARINA DEL MIO SACCO - Linea Pasticceria</h3> <p>Consigliata per tutti i tipi di:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Colomba,</li><li>• Panettone,</li><li>• Pandoro,</li><li>• Babà,</li><li>• Grandi lievitati.</li></ul>	
<p>ELASTICITA'. Questa farina nasce dalla necessità di rispondere alle esigenze dei migliori maestri pasticceri italiani ed internazionali. Insuperabile per panettone, pandoro, colomba e per tutti i grandi lievitati.</p>		
<p>Per ogni richiesta di chiarimenti: <a href="http://www.molinopasini.com">www.molinopasini.com</a></p>		

## RICETTA. Colomba Pasquale.

Ingredienti:

"00" Farina Manitoba - Farina del mio sacco	1kg
Lievito di birra	20g
Zucchero	180g
Burro	220g
Miele	45g
Latte in polvere	55g
Sale	50g
Biga di 18/20 ore di lievitazione	200g
9 uova intere	
Canditi arancia	300g
3 gocce di vaniglia, di arancia e di limone.	

Per guarnire:

pasta di mandorle	Mandorle intere
Zucchero a granella	Zucchero a velo

Procedimento:

- Mettere tutti gli ingredienti nell' impastatrice con gancio iniziando dallo zucchero e il burro e poi aggiungendo gli altri ingredienti lasciando il sale alla fine. Far girare la macchina per 5 minuti in 1° velocità e poi per 12-15 minuti in 2° velocità. Se si utilizza la tuffante, impastare per 25 minuti totali. Far lievitare la pasta, deve risultare tenera e molle per 1 ora.
- Realizzare dei pastoni lunghi.
- Lavorare ogni pastone con le mani girandolo su se stesso.
- Sistemare i pezzi di pasta uno nel centro dello stampo per fare le ali e l' altro in orizzontale sopra.
- Variante lavorazione: si possono sistemare i pezzi di pasta anche mettendo due pezzi nelle ali e uno al centro senza sovrapporli.
- Mettere a lievitare in cella per 2,5 ore a 34-35° con l' 80% di umidità, decorare con pasta di mandorle, mandorle intere, zucchero a granella e a velo e poi infornare.
- Dopo aver cotto le colombe per 45 minuti a 180° metterle ad asciugare capovolte negli appositi ganci per 8 ore e poi imbustare.