

GRANO TENERO

Il nostro **grano tenero di varietà Bolero** risulta particolarmente adatto alla panificazione. Qui da noi si semina all'inizio di novembre (ai "morti") e si trebbia ai primi di luglio. Viene poi immesso in un silo aziendale.

Successivamente viene di volta in volta pulito e selezionato con il "separator" Buehler nel magazzino aziendale. Una volta pulito viene inviato al mulino per la macinazione o viene confezionato in sacchetti da 500 grammi sotto CO₂ (anidride carbonica), cioè senza ossigeno, fattore ossidante, presso l'impianto di confezionamento biologico certificato Podere Pereto (Siena), così come tutti gli altri cereali in chicchi puliti, prodotti a Torre Colombaia. Le farine invece, per evitare il più possibile l'ossidazione, vengono conservate sfuse in sacchi da 10 kg in cella frigorifera a 4° oppure confezionate in pacchi da 1 kg sotto atmosfera modificata.

Nella nostra azienda troverete:

GRANO IN CHICCHI

Si può usare per produrre i germogli o per cucinare (minestre, pastiera, ecc.).

Suggerimenti per la cottura

Lavare accuratamente i chicchi in acqua fredda e tenere in ammollo per almeno una notte (meglio se un giorno e una notte), successivamente mettere sul fuoco con l'acqua dell'ammollo (in quantità pari al doppio rispetto al volume del grano) salare e portare a bollore, quindi coprire con un coperchio e far cuocere a fuoco dolce per 45-60 minuti.

Si può cuocere anche senza ammollo, ma i tempi di cottura sono un po' più lunghi.

FARINA INTEGRALE

Il grano pulito viene portato per la molitura presso il mulino a pietra aziendale. La molitura a pietra garantisce, più della moderna macinazione a cilindri metallici, la conservazione delle sostanze presenti nel germe del chicco e nelle parti esterne (crusca, cruschetto, tritello, farinaccio): oligoelementi, vitamine A, E, del gruppo B. Queste sostanze vitali saranno poi presenti nel pane integrale.

FARINA "0"

È la farina la normale e più usata (soprattutto per i dolci) "farina bianca" viene macinata nel mulino a cilindri dei Molini Cicogni s.r.l. (Montevarchi - AR).

Con questa farina l'impasto per fare il pane o la pasta fatta in casa si presenta più agevole, amalgamato e compatto, ma si perdono molte sostanze vitali del chicco (per questo si consiglia di usare metà farina "0" e metà integrale): da 100 Kg di grano si ottengono circa 95 kg di farina integrale, ma solo circa 75 kg di farina bianca. Particolarmente indicata per fare il seitan.

FARINA TIPO "2"

È un tipo intermedio di farina tra la integrale e la tipo 0. Viene macinata con il mulino a pietra aziendale con una particolare tecnica che permette di escludere solo parzialmente la crusca.

È un ottimo compromesso per chi vuole ottenere un impasto agevole e compatto senza però troppe perdite di sostanze vitali del chicco.

PROPRIETÀ CURATIVE

PER ALCUNI GIORNI PRENDERE SOLO GRANO COTTO CON L'ACQUA SENZA SALE E NIENT'ALTRO: PURIFICA, RIEQUILIBRA L'APPARATO DIGERENTE.

