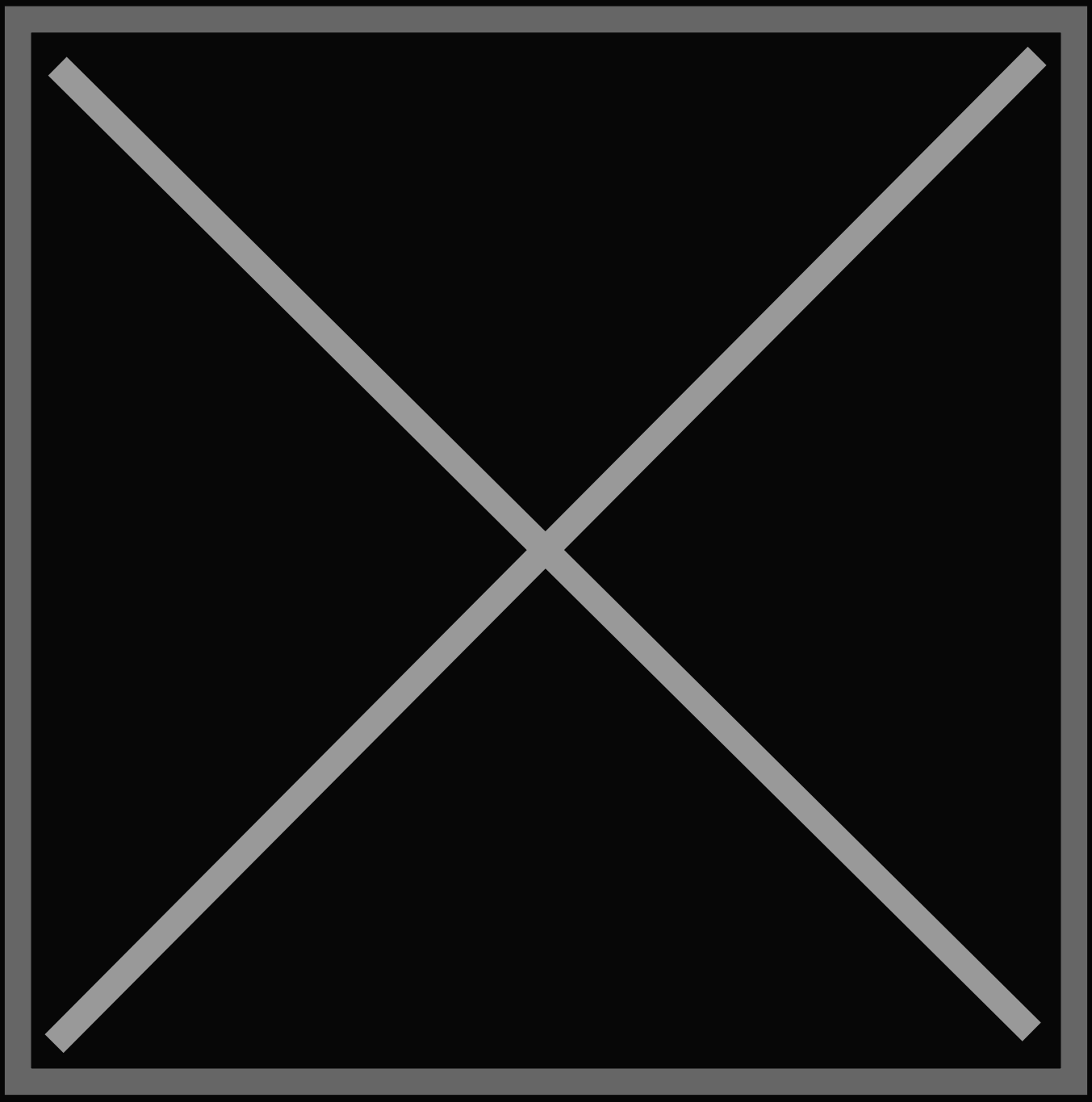
Kamut, dalla farina alla semola ideale anche per i ristoranti

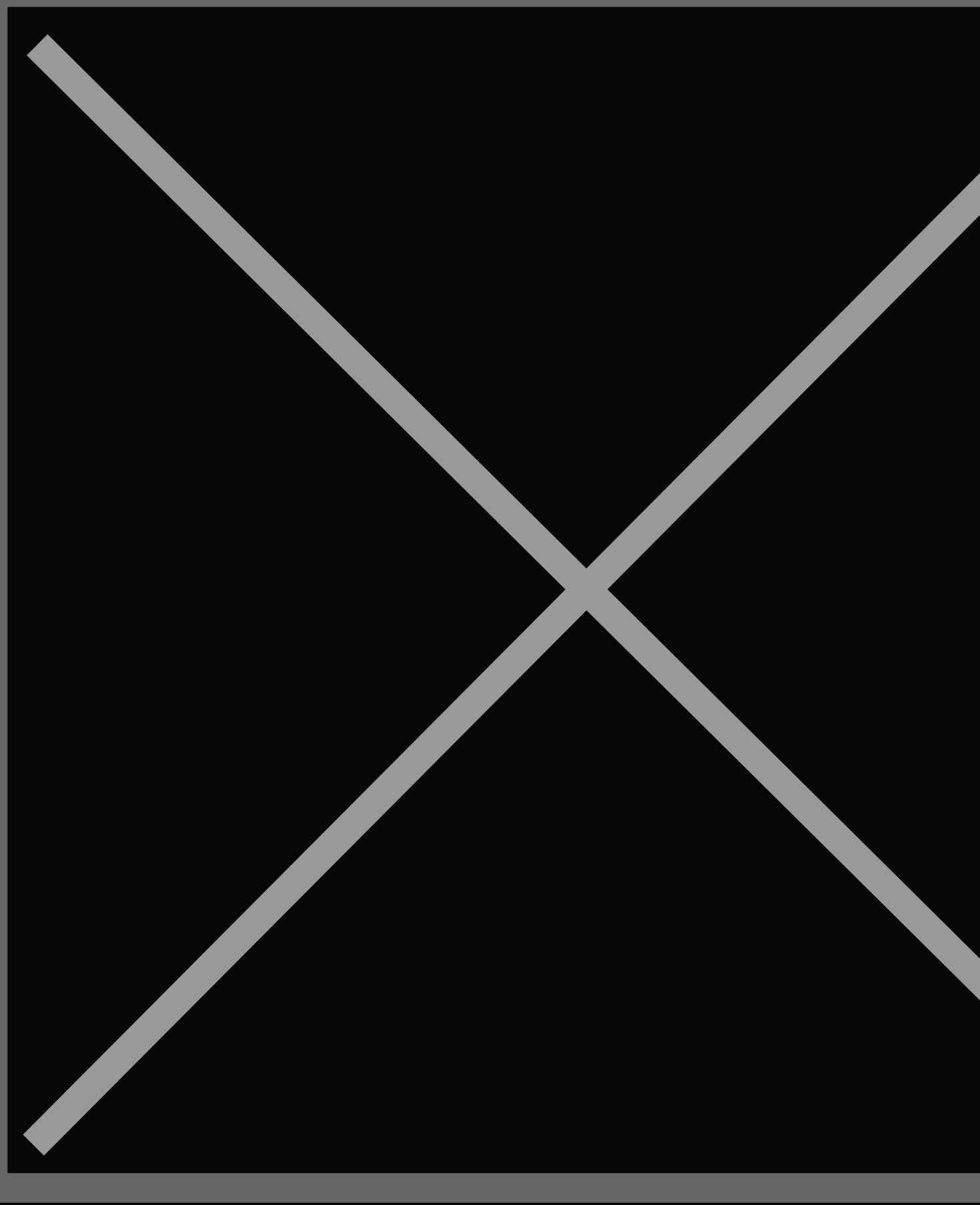
30689317-10155557524248951-470138050911928320-n-69a84687

Grazie a un recente viaggio stampa è stato possibile fare ulteriore chiarezza sul mondo del Kamut (che, ricordiamolo, è un marchio registrato), soprattutto in un momento chiave in cui fare il pane in casa con lievito madre è diventato un vero e proprio trend.

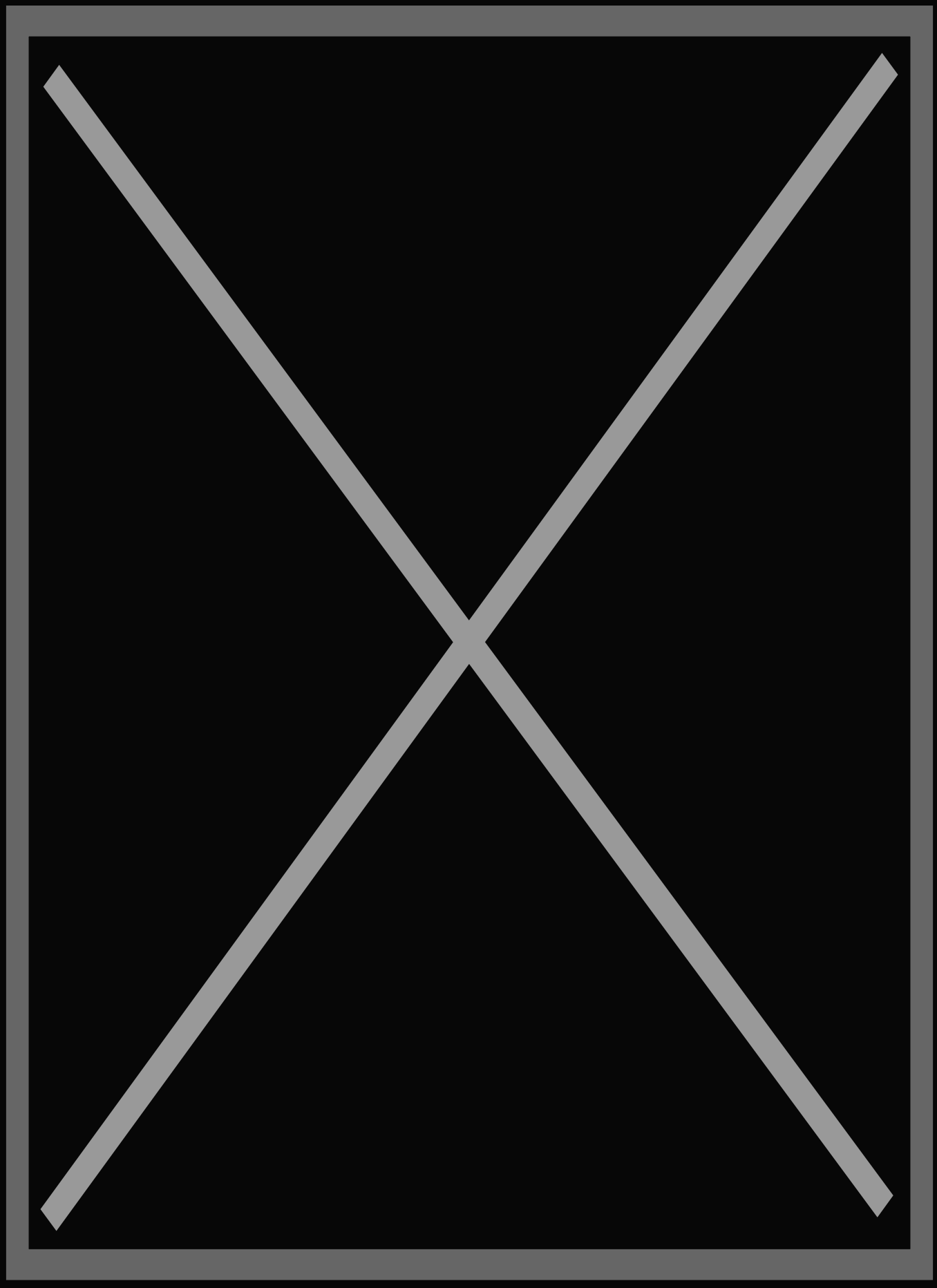
Complice il tempo che, durante il lockdown, ha portato molti alle produzioni casalinghe, scoprendo tra l'altro doti innate da panificatori in diverse persone. Ecco quindi che il Kamut, grazie alla sua farina e alla sua semola, si dimostra versatile e **perfetto per ogni preparazione, anche nei ristoranti** e non solo nei panifici, dal pane alla pasta e passando dai dolci.



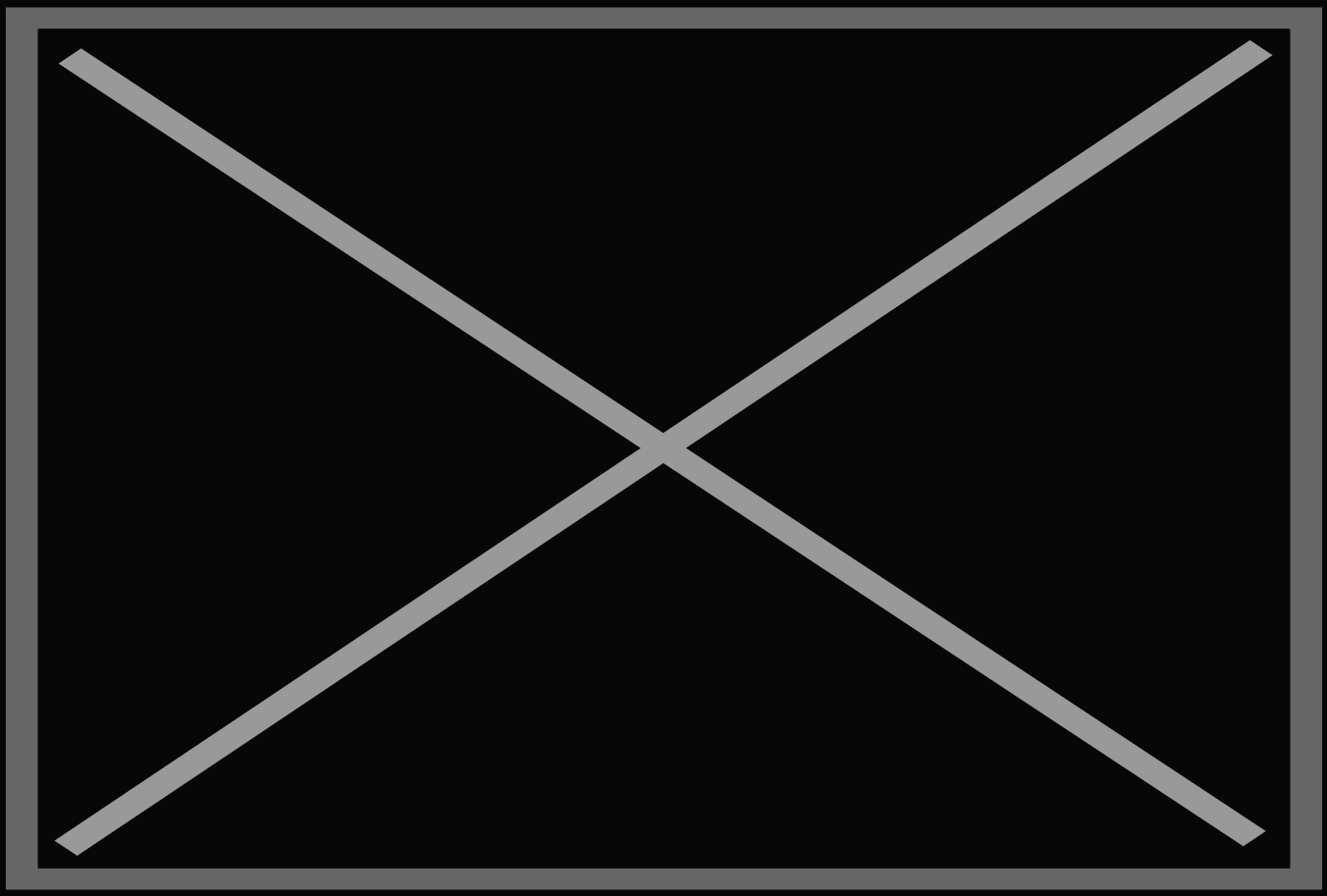
Presso il **Molino Merano** si è capito che preparare il pane in casa con lievito madre è come tornare indietro nel tempo, alle tradizioni antiche che si tramandano da generazione in generazione, a un prodotto fatto in casa senza agenti chimici ma con tanta passione e dedizione con pochi ingredienti ma tutti di qualità, soprattutto farina e lievito. Se vogliamo ottenere pane dal caratteristico aroma di noce il nostro ingrediente chiave sarà la farina di grano khorasan Kamut, una valida e salutare alternativa alla farina di grano duro più tradizionalmente impiegata.



Questo tipo di farina è ottima anche per la realizzazione di ricette dolci, grazie al suo sapore ricco e all’alta qualità garantita dal **marchio KAMUT®** che ne certifica la provenienza da coltivazione biologica. Questa farina non solo renderà il nostro impasto leggero, gustoso e con un profumo inebriante, dal tipico colore giallo, ma anche altamente digeribile e con un basso indice glicemico del grano a marchio Kamut. Come la farina, anche il lievito è uno degli ingredienti principali del pane. I più comuni sono il lievito di birra e il lievito madre. Quest’ultimo in particolare, conferisce al pane una migliore digeribilità e una lunga conservazione del prodotto finito, grazie anche alla presenza al suo interno dei Lattobacilli.



Inoltre, la lievitazione lenta con pasta madre consente una maggior produzione di aromi caratteristici, che viene particolarmente esaltata quando si utilizzano **farine con un profilo nutraceutico unico** quali il grano a marchio Kamut. Oltre alla qualità degli ingredienti, per ottenere un buon pane fatto in casa, ci sono alcuni trucchi che ci faranno ottenere un risultato perfetto. Ed è meglio ricordarli: non utilizzare farina di tipo 00, consigliamo sempre farine poco raffinate; non avere troppa fretta e rispettare i tempi di lievitazione del pane.



Per il lievito madre sarà necessario un tempo di lievitazione più lungo di almeno 4/5 ore; prima di infornare ungere con olio extravergine d’oliva la superficie dell’impasto per ottenere una crosta croccante; la cottura del pane deve avvenire in forno statico e non in forno ventilato, facendo sempre attenzione che la temperatura non sia troppo elevata altrimenti la parte esterna del pane si brucerà troppo velocemente e la parte interna rimarrà invece cruda; a cottura ultimata sfornare immediatamente il pane e farlo raffreddare. Non lasciartelo in forno in quanto si rischia di perdere la croccantezza della crosta esterna.

Grazie a tanti piccoli consigli e all’utilizzo di materie prima di qualità si potrà sfornare un pane buonissimo, salutare e profumato, che si conserverà per giorni, perfetto anche da congelare e degno dei migliori esperti. Il grano khorasan Kamut è un marchio registrato di Kamut International e Kamut Enterprises of Europe, che contraddistingue e commercializza una specifica e antica varietà di grano khorasan, mai ibridato, né modificato e non-OGM, sempre coltivato secondo il metodo biologico che soddisfa elevati standard qualitativi e nutrizionali, in Nord America e Canada.

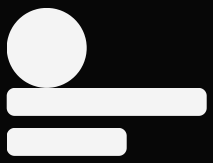
Visualizza questo post su Instagram



Un post condiviso da mixerplanetcom (@mixerplanetcom)

L’uso del marchio lungo la filiera è da sempre concesso con una licenza gratuita. Oggi sono 11 gli importatori italiani autorizzati che forniscono circa mille aziende sul territorio nazionale. Sul mercato

alimentare sono presenti oltre 1200 tipologie di prodotti con grano khorasan KAMUT®, dei quali più del 50% è Made in Italy.



Visualizza questo post su Instagram





Un post condiviso da mixerplanetcom (@mixerplanetcom)