



RICETTARIO PASTICCERIA
DEMO DERAMA 10 MARZO 2026

An aerial photograph of a village with a large industrial flour mill in the foreground. The mill features several tall, white cylindrical silos and a blue building with orange doors. The village consists of numerous houses with red-tiled roofs, surrounded by green fields and trees. The scene is captured in warm, golden light, suggesting late afternoon or early morning.

C'è farina e farina, noi le abbiamo tutte

MN Professional – Ho.Re.Ca

Un catalogo di oltre **60 referenze**
L'offerta, pensata anche per il **mercato Horeca**,
risponde alle esigenze di chi lavora con la farina ogni giorno, garantendo **qualità,**
performance e creatività.

PIZZA

PASTICCERIA

PANIFICAZIONE

PASTA

LE NOSTRE FARINE DEDICATE PER LA PIZZA



Dal 1705, di generazione in generazione, abbiamo evoluto il nostro modo di lavorare, all'insegna della sperimentazione e dell'innovazione.

Sempre in ascolto delle esigenze dei professionisti abbiamo messo a punto farine che sono considerate d'eccellenza e siamo oggi una realtà industriale capace di macinare **450 tonnellate di grano tenero al giorno, scelto e certificato.**



Tipo
"0"

P/L
0,60

320W

Germe
tostato

ETEREA

La farina perfetta per la pizza napoletana contemporanea

- Farina forte e profumata
- Con germe di grano tostato
- Ideale per pizza contemporanea
- Leggera e versatile nella lavorazione
- Pensata per professionisti del settore
- Per impasti leggeri, fragranti e irresistibilmente scioglievoli



Tipo
«2»

P/L
0,60

420W

Germe
tostato

SCIÒRE

Macinazione semintegrale ad alto contenuto proteico

- Farina semintegrale tipo 2 ad alto contenuto proteico
- Aromi intensi e buon valore nutrizionale
- Ottima tenuta e fermentazione
- Ideale per alte idratazioni
- Lievitazione lunga
- Perfetta per diversi stili di pizza



Tipo
"0"

P/L
0,60

290W



SMORFIA

Miscela unica per Pizza napoletana

- Miscela esclusiva da selezione dei migliori grani italiani
- Forza 290W, idratazione ideale 60-65%
- Cottura ottimale a 400-450°C per 90 secondi
- Garantisce cornicione alveolato e impasto leggero



Tipo
"00"

P/L
0,60

200W

TINA

Perfetta per impasti
a media idratazione

- Ideale per impasti a media idratazione
- Adatta a lievitazioni brevi
- Garantisce pizze soffici e non gommose
- Perfetta per pizza classica, teglia e focacce



Tipo
"00"

P/L
0,60

260W

SOFIA

Per pizze soffici
e fragranti

- Ideale per impasti a medio-alta idratazione
- Adatta a lievitazioni medie (24 h a +4°C)
- Garantisce pizze soffici e fragranti
- Indicata per pizza classica e focacce



Tipo
"00"

P/L
0,60

300W

LUCIA

Da grani di altissima
qualità

- Ideale per alte idratazioni e lunghe lievitazioni
- Impasti soffici, facili da lavorare, adatta a biga, poolish e fermo massa
- Perfetta per pizza classica, napoletana, pala e focacce



Tipo
"00"

P/L
0,60

350W

MARÌ

Ottima per fondi lievitati come
Biga, poolish e pasta madre

- Ottenuta da grani di altissima qualità
- Ideale per impasti ad altissima idratazione e lunghe lievitazioni
- Garantisce impasto morbido e cornicione ben alveolato
- Perfetta per biga, poolish e pasta madre

GLI INDISPENSABILI



LIEVITO MADRE NATURALE PIZZA PLUS

Lievito naturale essiccato di frumento tenero con farina maltata.
Conferisce leggerezza e maggiore digeribilità all'impasto **Dosaggio consigliato 1% sulla farina** (10 g per 1 kg)
Migliora profumo, colorazione e croccantezza del cornicione



LIEVITO SECCO AD ELEVATA ATTIVITÀ

Lievito secco attivo professionale ad alto potere fermentativo.
Dosaggio consigliato 2-3 g per 1 kg di farina.
Conservabile fino a 6 settimane in frigo dopo l'apertura



SPOLVERO PER PIZZA

Miscela di farine e semola, studiata per agevolare la stesura della pizza



MIX PINSA ROMANA

Miscela di farina 00, riso e soia.
Studiata per la pinsa romana.
Garantisce croccantezza esterna e sofficità interna.
Assicura alveolatura ampia e leggera



FARINA AI DIECI CEREALI

Farine, fiocchi e semi
in un'unica miscela

- Miscela di farine, fiocchi e semi
- Gusto equilibrato e colore bruno
- Presenza di orzo tostato
- Arricchita con crusca tostata
- Profilo aromatico intenso e aspetto rustico
- Ideale per pane, pizza, focaccia, biscotteria e piadina



MIX PIZZA SENZA GLUTINE

Impasti fragranti, struttura e gusto anche
gluten free

- Miscela di Riso
- 100% di Assorbimento Acqua su 1 kg di farina
- Risultato costante
- Un gusto aromatico unico
- Perfetta per tutti i tipi di pizza

LE NOSTRE FARINE DEDICATE PER LA PASTICCERIA





Tipo
"0"

P/L
0,45

120W

GINEVRA

Perfetta per Frolla

- Ideale per prodotti friabili
- Perfetta per pizza classica, teglia e focacce



Tipo
"0"

P/L
0,60

250W

NIZZA

Per PAN DI SPAGNA

- Ideale per impasti a medio-alta idratazione
- Adatta a lievitazioni medie (24 h a +4°C)
- Garantisce pizze soffici e fragranti
- Indicata per pizza classica e focacce



Tipo
"00"

P/L
0,60

300W

PRAGA

Da grani di altissima qualità

- Ideale per alte idratazioni e lunghe lievitazioni
- Impasti soffici, facili da lavorare, adatta a biga, poolish e fermo massa
- Perfetta per pizza classica, napoletana, pala e focacce



Tipo
"00"

P/L
0,60

350W

VIENNA

Ottima per fondi lievitati come Biga, poolish e pasta madre

- Ottenuta da grani di altissima qualità
- Ideale per impasti ad altissima idratazione e lunghe lievitazioni
- Garantisce impasto morbido e cornicione ben alveolato
- Perfetta per biga, poolish e pasta madre



Tipo
"00"

P/L
0,60

350W

ROMA

Per SFOGLIA

- Ottenuta da grani di altissima qualità
- Ideale per impasti ad altissima idratazione e lunghe lievitazioni
- Garantisce impasto morbido e cornicione ben alveolato
- Perfetta per biga, poolish e pasta madre

CROISSANT BLACK

INGREDIENTI

RICETTA BASE

- Farina Praga Molino Naldoni 1000 g
- York Soft di Irca 20 g
- Lievito compresso 50 g
- Lievito madre liquido 150 g
- Latte 600 g
- Zucchero 150 g
- Burro di Cacao 20 g
- Cacao Barry® Cacao in polvere Noir Intense 80 g
- Cacao Barry® Cacao in polvere Extra Brute 55 g
- Sale 22 g
- Burro 125 g
- Burro per laminazione 600 g

MASSA SPRUZZO PER LUCIDATURA

- Tuorlo d'uovo 100 g
- Panna 100 g
- Cacao Barry® Cacao in polvere Noir Intense 25 g

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti insieme eccetto il sale e il burro, che andranno inseriti solo quando si sarà formata la maglia glutinica. Lasciar lievitare l'impasto a temperatura ambiente fino al raddoppio del suo volume. Stendere l'impasto ad una misura di circa 40x 30 cm e riporlo a 2/4°C coperto per circa 12 ore. L'indomani laminare l'impasto con il burro formando una piega a 3 e una a 4. Stendere l'impasto a 3 mm e tagliare dei triangoli da arrotolare per i croissant. Lasciar lievitare fino a che il croissant raddoppia il suo volume. Spruzzare con la massa a spruzzo e cuocere a 180°C.





PAIN SUISSE

INGREDIENTI

VEDI RICETTA BASE CROISSANT BLACK

- Burro 250 g
- Zucchero a velo 90 g
- Zucchero Muscovado 250 g
- Miele 40 g
- Vaniglia in polvere 2 g
- Sale 5 g
- Uova 180 g
- Farina 500 g
- Baking 6 g
- Cacao Barry® Drops de Chocolat 200 g

MASSA SPRUZZO PER LUCIDATURA

- Tuorlo d'uovo 100 g
- Panna 100 g
- Cacao Barry® Cacao in polvere Noir Intense 25 g

PREPARAZIONE

Per l'impasto laminare come il croissant. Raffreddare l'impasto e tagliare in strisce in verticale. Unire al pastello laminato dalla parte della laminatura. Far raffreddare e stendere l'impasto ad un'altezza di 3mm. Tagliare in quadrati di 12x9 cm. Inserire il cookies e il baton boulanger e chiudere.

MASSA SPRUZZO PER LUCIDATURA

Miscelare bene insieme tutti gli ingredienti.

CORNETTO ALL'ITALIANA BLACK

INGREDIENTI

RICETTA BASE

- Farina Praga Molino Naldoni 1000 g
- York Soft di Irca 20 g
- Lievito compresso 60 g
- Lievito naturale 200 g
- Cacao Barry® Cacao in polvere Noir Intense 80 g
- Cacao Barry® Cacao in polvere Extra Brute 60 g
- Latte 400 g
- Uova 250 g
- Zucchero 170 g
- Miele 50 g
- Pasta limone candito 70 g
- Cacao Barry Burro di cacao 20 g
- Sale 20 g
- Burro 150 g
- Burro per laminazione 500 g

MASSA SPRUZZO PER LUCIDATURA

- Tuorlo d'uovo 100 g
- Panna 100 g
- Cacao Barry® Cacao in polvere Noir Intense 25 g

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti assieme, tranne il sale e il burro. Una volta creata maglia glutinica, unire sale e burro. Lasciar fermentare fino a duplicare l'impasto. Rompere la lievitazione e lasciar maturare a +2/4°C per 12 ore. Dare una piega a 3 e una a 4. Stendere l'impasto a 3 mm. Formare i cornetti e lievitarli.

MASSA SPRUZZO PER LUCIDATURA

Miscelare bene insieme tutti gli ingredienti.





GRISSINO SFOGLIATO BLACK

INGREDIENTI

RICETTA BASE

- **Farina Praga Molino Naldoni 1000 g**
- York Soft di Irca 20 g
- Lievito compresso 50 g
- Lievito madre liquido 150 g
- Latte 600 g
- Zucchero 150 g
- Burro di cacao 20 g
- Cacao Barry® Cacao in polvere Noir Intense 80 g
- Cacao Barry® Cacao in polvere Extra Brute 55 g
- Sale 22 g
- Burro 125 g
- Burro per laminazione 600 g

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti insieme eccetto il sale ed il burro, che andranno inseriti solo quando si sarà formata la maglia glutinica. Lasciar lievitare l'impasto a temperatura ambiente fino al raddoppio del suo volume. Stendere l'impasto ad una misura di circa 40x 30 cm e riporlo a 2/4°C coperto per circa 12 ore. L'indomani laminare l'impasto con il burro formando una piega a 3 ed una a 4. Stendere l'impasto a 3 mm e tagliare delle strisce larghe 1 cm e arrotolare per formare i grissini. Lasciar lievitare fino al raddoppio del suo volume. Cuocere a 180°C.

GRISSINO STIRATO BLACK

INGREDIENTI

RICETTA BASE

- **Farina Ginevra Molino Naldoni 1000 g**
- Patata cotta schiacciata 300 g
- Olio extra vergine d'oliva 110 g
- Sale 32 g
- Acqua 550 g
- Cacao Barry® Cacao in polvere Noir Intense 90 g
- Cacao Barry® Cacao in polvere Extra Brute 60 g

PREPARAZIONE

Impastare le patate schiacciate con la farina, il sale e i cacao in polvere. Aggiungere l'olio e successivamente tutta l'acqua in una sola volta. Stendere l'impasto su una teglia unta e coprirlo con pellicola a contatto. Lasciar riposare per almeno due ore a temperatura ambiente. Tagliare e tirare l'impasto nella lunghezza desiderata. Cuocere a 160° C.



FOCACCIA BLACK

INGREDIENTI

RICETTA BASE

POOLISH

- Farina Tipo 1 Macinata a Pietra Molino Naldoni 500 g
- Acqua 500 g
- Lievito compresso 2,5 g

IMPASTO FOCACCIA BLACK

- Poolish 1000 g
- Farina Semola Molino Naldoni 450 g
- Semola rimacinata Molino Naldoni 150 g
- Cacao Barry® Cacao in polvere Noir Intense 55 g
- Cacao Barry® Cacao in polvere Extra Brute 45 g
- Acqua 300 g
- Estratto di malto diastatico 11 g
- Lievito compresso 24 g
- Olio extra vergine d'oliva 150 g
- Sale 25 g

PREPARAZIONE

Impastare il poolish e lasciar lievitare 12 ore a +4°. Aggiungere al poolish, il resto degli ingredienti. Impastare per 10 minuti prima velocità e 10 minuti alla seconda. Lasciar puntare l'impasto 1 ora in massa. Spezzare l'impasto in pezzi da 1200g e stendere in teglie con olio. Lasciar lievitare per circa un'ora e mezza in cella a 28°. Bucare con le dita le focacce facendo attenzione a non sgasare eccessivamente l'impasto. Coprire con Salamoia e olio. Cuocere a 230°C valvola chiusa per 15 min. Abbassare la temperatura a 200, aprire la valvola e continuare la cottura per altri 10 min.

SALAMOIA

Acqua a 2°C 1000 g Emulsionare gli ingredienti a freddo. Lasciar riposare in frigorifero a 2/4°C per almeno un'ora. Emulsionare nuovamente e utilizzare.

Olio extra vergine d'oliva 200 g
Sale 10 g



MARITOZZO

INGREDIENTI

RICETTA BASE

- Farina Praga Molino Naldoni 840 g
- Cacao Barry® Cacao in polvere Noir Intense 100 g
- Cacao Barry® Cacao in polvere Extra Brut 50 g
- Zucchero 100 g
- Miele millefiori 15 g
- Burro 100 g
- Lievito di birra 20 g
- Uova intere 148 g
- Sale 20 g
- Acqua 445 g
- York Soft di Irca 15 g
- Baccello di vaniglia 1 g

PREPARAZIONE BASE

Impastare la farina con il cacao, gli enzimi, il lievito, l'acqua e le uova intere e formare la maglia glutinica. Unire lo zucchero, poi il sale. Unire infine il burro morbido con la vaniglia in due riprese. Formare un panetto e far lievitare a 28°C fino al raddoppio del volume (circa 2 ore). Altirimenti far riposare in frigorifero a 3°C per 12 ore. Formare dei maritozzi da 60 g. Far lievitare a 28°C per circa 90 minuti, quindi infornare a 170°C per circa 10 minuti, o in forno statico a 200°C per 14 minuti circa.

PREPARAZIONE CON LIEVITO MADRE

Impastare a velocità media la farina con i cacao, le uova, il latte l'acqua, il lievito compresso e il lievito madre e gli enzimi. Unire lo zucchero, poi il sale. Unire infine il burro con la vaniglia. Lasciar puntare l'impasto a temperatura ambiente fino al raddoppio del volume. Lasciar fermentare a 3°C per 12 ore. Formare delle palline da 60g e far lievitare a 28°C. Cuocere a 180°C per 10-12 minuti.

RICETTA CON LIEVITO MADRE*

- Farina Praga Molino Naldoni 745 g
- Cacao Barry® Cacao Noir Intense 75 g
- Cacao Barry® Cacao Extra Brut 35 g
- Uova 260 g
- Latte 90 g
- Acqua 170 g
- Zucchero semolato 150 g
- Burro 170 g
- Sale 14 g
- Lievito compresso 20 g
- Lievito madre (secondo rinfresco) 110 g
- Panetton plus 15 g
- Sweet enzyme 7 g
- Baccello di vaniglia 1 g



BAULETTO 10 CEREALI

INGREDIENTI

RICETTA BASE

- Farina ai 10 cereali Molino Naldoni 1000 g
- Acqua 700 g
- Olio di girasole 100 g
- Sale 20 g
- Lievito di secco Molino Naldoni 3 g

PREPARAZIONE BASE

Impastare mettendo metà dell'acqua rispetto al peso della farina e mettere il lievito. Mettere per ultimo l'olio di girasole in prima velocità.

Lasciar riposare l'impasto per circa 1 ora e 30 minuti. A 1/3 della crescita dell'impasto fare la pezzatura desiderata e riporre la pallina nel bauletto. Farlo lievitare per 12 ore a 8°C in frigorifero. Oppure farlo lievitare a temperatura ambiente e infornare.

Cottura a 220° C per 20 minuti, successivamente 190°C per 30 minuti. Lasciare la valvolare aperta per gli ultimi 10 minuti.

Per farlo asciugare ulteriormente togliere dallo stampo metallico e lasciarlo asciugare in forno a bocca aperta per alcuni minuti.



FILONE CLASSICO

INGREDIENTI

RICETTA BASE BIGA

- Farina Tipo 1 Macinata a Pietra Molino Naldoni 1000 g
- Acqua 750 g
- Lievito naturale 200 g
- Sale 20 g

PREPARAZIONE BASE – Autolisi al 50%

Impastare mettendo metà dell'acqua rispetto al peso della farina e mettere il sale. Lasciar riposare per 10 minuti. Aggiungere poi gli altri ingredienti e la parte restata di acqua a filo. Far raddoppiare l'impasto e successivamente fare pezzatura desiderata per un filone di circa 1200 g, pirlare leggermente e lasciar riposare 10/20 minuti su banco anche scoperto. Mettere poi l'impasto nelle ceste di vimini. Farlo lievitare per 12 ore a 8°C in frigorifero. Oppure farlo lievitare a temperatura ambiente e infornare.

Una volta raddoppiato procedere con i tagli del pane a piacere. Cottura iniziale a 240°C 10 minuti poi 200°C 1 ora in forno a valvola aperta. Quando vediamo che il pane ha peso circa il 18% del peso iniziale significa che è pronto e cotto correttamente.





FILONE 100% INTEGRALE

INGREDIENTI

RICETTA BASE BIGA

- **Farina Integrale con germe di grano tostato Molino Naldoni 1000 g**
- Acqua 700 g
- Lievito naturale 200 g
- Sale 25 g

PREPARAZIONE BASE - Autolisi al 70%

Impastare mettendo il 70% dell'acqua rispetto al peso della farina e mettere il sale e mettere subito l'impastatrice in seconda velocità. Far assorbire tutta l'acqua e poi farlo riposare 20 minuti. Aggiungere poi gli altri ingredienti e la parte restata di acqua a filo. Far raddoppiare l'impasto e successivamente fare pezzatura desiderata per un filone di circa 1200 g, pirlare leggermente e lasciar riposare 10/20 minuti su banco anche scoperto. Mettere poi l'impasto nelle ceste di vimini. Farlo lievitare per 12 ore a 8°C in frigorifero. Oppure farlo lievitare a temperatura ambiente e infornare.

Una volta raddoppiato procedere con i tagli del pane a piacere.

Cottura iniziale a 240°C 10 minuti poi 200°C 1 ora in forno a valvola aperta.

Quando vediamo che il pane ha peso circa il 18% del peso iniziale significa che è pronto e cotto correttamente.

PIZZA IN TEGLIA

INGREDIENTI

RICETTA BASE BIGA

- Farina Eterea Molino Naldoni 1000 g
- Acqua 600 g
- Lievito di secco Molino Naldoni 5 g

Altri Ingredienti

- Acqua 200 g
- Olio di Girasole 30 g
- Sale 25 g
- **Pizza Plus Molino Naldoni 10 g**

PREPARAZIONE BASE

Impastare i primi ingredienti in maniera grossolana realizzando una biga e far riposare a 18°C per 18 ore. Il giorno seguente una volta formato l'impasto aggiungere gli altri ingredienti. Lasciar raddoppiare l'impasto in massa. Dopo il raddoppio tagliare e fare pezzature desiderate. Per una teglia 60x40 cm peso pallina di circa 1400/1500 g per una pizza alta alveolata. Peso pallina 1200g per una pizza in teglia classica oppure 1000g per una pizza molto sottile stile romano.

Una volta chiusi gli impasti piegando i lembi per intrappolare l'aria, riporli in dei cassetti. Quando l'impasto è cresciuto rovesciarlo nella teglia, già oleata con olio di Girasole. Condire a piacimento e infornare.

Cottura a 330°C (60% platea, 40% cielo) per circa 4/8 minuti.





MASTERCLASS «PIZZA A TUTTO TONDO»

Grazie per l'attenzione

LA FARINA AD ARTE

molinsonaldoni.it