

Derivati dei principali cereali

Farine, semole e amidi



Frumento

- Triticum durum
 - Semola
 - pasta secca
 - in miscela, per la pasta fresca
 - Semolino
 - In miscela, per la pasta fresca
 - Gnocchi alla romana
 - Semola rimacinata (pane)



Frumento

- Triticum aestivum, **il chicco**
 - Farine, tipo integrale, 2, 1, 0 e 00
 - Impiegate per la realizzazione di
 - Dolci, sia in purezza che miscelate con altri sfarinati (v. paste di meliga);
 - Paste fresche in purezza o miscelate (v. pizzoccheri);
 - Dolci con presenza di lievito di birra (v. pandoro)
 - Dolci “montati”, in purezza o miscelati con amidi (v. pan di Spagna con fecola)
 - Impasti da cuocere che necessitano di più consistenza (v. Canederli)
 - Creme o salse (con lo scopo di addensare)
 - Amido di frumento



Farina di grano tenero

- Principali differenze tra farine più e meno abburattate:
 - Presenza di principi nutritivi
 - Presenza di fibra
 - Resa visiva
 - Costo
- La forza della farina
 - Indice W di una farina



Oltre al grano

- Mais
 - Farina bramata di mais impiegata per polenta, grissini;
 - Farina fioretto (più fine) utilizzata per dolci e polenta (solitamente in miscela)
- Riso
 - Farina di riso, impiegata per realizzazione di biscotti e crostate in miscela con la farina di grano
 - Amido di riso, utilizzato per addensare creme o “alleggerire” impasti in sostituzione di una parte di farina di grano

