

L'ingrediente base degli impasti

Tra gli sfarinati di grano tenero, occorre distinguere le farine deboli da quelle di forza, in quanto hanno impieghi diversi in base al tipo di glutine contenuto (il glutine è la parte proteica contenuta nei cereali):

- farine deboli: sono poco adatte alla produzione di paste lievitate, ma vengono usate per produrre biscotti e impasti friabili. A questo proposito, per aumentare la friabilità è anche possibile addizionarle di amido;
- farine di forza: sono farine che si prestano molto bene alla produzione di paste lievitate, in quanto il glutine contenuto, a contatto con l'acqua, si trasforma in una massa elastica e soffice, in grado di assecondare l'aumento di volume causato dalla lievitazione. Nel caso una farina non dimostri forza sufficiente, è possibile anche addizionarla di glutine.