

FARINA 00 LG

Ideale per lievitazioni "LUNGHE"



CONFEZIONI:

- Carta - 10 kg / 25 kg

Grazie ad una **ultradecennale esperienza** direttamente a **contatto con i pizzaioli di tutta Italia**, abbiamo formulato un prodotto pensato per soddisfare completamente le esigenze del settore. Effettuando **approfonditi controlli** sulle materie prime e selezionando i **grani migliori** che originano farine con requisiti ideali per la produzione di un'ottima pizza, siamo riusciti a realizzare una **farina genuina** con caratteristiche di lavorabilità adatte alle diverse esigenze.

Da questo lavoro, in sinergia con tutte le funzioni aziendali, è nata una **linea "dedicata"** ai **pizzaioli** ed in particolare la **"FARINA PER PIZZA"**.

Utilizzando questa farina si ottiene un **impasto morbido**, setoso e **facile da stendere**; grazie ad una lievitazione ben controllata il prodotto finale sarà **soffice** e allo stesso tempo **fragrante** senza dare la sensazione di gommosità quando ci si prepara ad assaporarne il "cornicione".

Farina ideale per la produzione di pizza tradizionale e in teglia con tempi di lievitazione lunghi, oltre 16 ore a circa 18 / 20° C. L'impasto può tenere la lievitazione per 48 / 72 ore se conservato alla temperatura di 4° C.

Consigli per la lavorazione



10 kg farina



5,8 / 6 lt acqua
(58% - 60%)



300 g olio
extravergine di oliva
(3%)



30 g lievito fresco
(0,3%)



250 g sale
(2,5%)

Procedimento:

- Impastare per 18 / 20 minuti
- Far riposare l'impasto per 30 / 40 minuti
- Formare le palline del peso desiderato
- Far riposare le palline per 1 - 2 ore a temperatura ambiente
- Far lievitare per 24 / 48 ore in frigorifero a + 4° C (anche fino a 72 ore)
- Togliere dal frigo 2 ore prima dell'utilizzo

Caratteristiche chimico / fisiche

Prodotto ottenuto dalla macinazione di frumento tenero e successiva miscelazione delle farine nel rispetto delle condizioni igienico-sanitarie secondo i principi del sistema HACCP (Reg. CE 852/2004).



VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto	
Valore energetico KJ	1441
Valore energetico Kcal	340
Sale	< 0,1 g
Proteine	14 g
Grassi totali	1,9 g
Di cui grassi saturi	0,38 g
Carboidrati	67,6 g
Di cui zuccheri	0,37 g
Fibra	2,8 g

TIPO ANALISI	VALORE	TOLLERANZA
Umidità	15,50 max	± 0,1
Proteine	14,50 / 15,50	± 0,5
Glutine	13,50 / 14,50	± 0,5
Falling Number	280 min.	± 5%
Ceneri	0,55 max	± 0,02

ALVEOGRAMMA		
W	350 / 390	± 30
P / L	0,50 / 0,60	± 0,1

FARINOGRAMMA		
A%	58% min.	±1%
CD (minuti)	16 / 20 min.	//

