

FARINA 00 MD

Ideale per lievitazioni "MEDIE"



APPROVATO

VERA
PIZZA



Napoletana

APPROVED



CONFEZIONI:

- Carta - 10 kg / 25 kg
- Polietilene in atmosfera protettiva 1 kg / 500 g

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 **fragorante** senza dare la sensazione di gommosità quando ci si prepara ad assaporarne il "cornicione".

Farina ideale per la produzione di pizza con tempi di lievitazione medio - lunghi, 8 / 16 ore a circa 18 / 20° C. L'impasto può tenere la lievitazione per 36 / 48 ore se conservato alla temperatura di 4° C.

Consigli per la lavorazione



10 kg farina



5,5 lt acqua
(55 %)



300 g olio
extravergine di oliva
(3 %)



30 g lievito fresco
(0,3 %)



250 g sale
(2,5 %)

Procedimento:

- Impastare per 15 / 18 minuti
 - Far riposare l'impasto per 30 / 40 minuti
 - Formare le palline del peso desiderato
 - Far lievitare per 6 / 8 ore a temperatura ambiente
- oppure*
- Far riposare le palline per 1 - 2 ore a temperatura ambiente
 - Far lievitare per 12 / 24 ore in frigorifero a + 4° C (anche fino a 48 ore)
 - Togliere dal frigo 2 ore prima dell'utilizzo

La farina tipo "00 MD" è stata approvata dall' ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA in quanto rispondente ai requisiti stabiliti dal loro disciplinare. Molino Piantoni è iscritto all'albo fornitori ufficiali dal 2013.



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	13,5 g
Grassi totali	1,9 g
Di cui grassi saturi	0,38 g
Carboidrati	68,1 g
Di cui zuccheri	0,37 g
Fibra	2,8 g

TIPO ANALISI	VALORE	TOLLERANZA
Umidità	15,50 max	± 0,1
Proteine	13,50 / 14,50	± 0,5
Glutine	12,50 / 13,50	± 0,5
Falling Number	280 min.	± 5%
Ceneri	0,55 max	± 0,02

ALVEOGRAMMA		
W	290 / 320	± 30
P / L	0,50 / 0,60	± 0,1

FARINOGRAMMA		
A%	57% min.	±1%
CD (minuti)	12 / 15 min.	//



Molino Piantoni s.a.s. di Michelangelo Piantoni & C.

via Cologne, 19 - 25032 Chiari (Bs) - tel. +39 030 711001 - fax +39 030 7000119
www.molinopiantoni.it - commerciale@molinopiantoni.it