

FARINA 00 RP

Ideale per lievitazioni "RAPIDE"



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** e 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 brevi, 3 / 4 ore a circa 18 / 20° C. L'impasto può tenere la lievitazione per 18/24 ore se conservato alla temperatura di 4° C.

Consigli per la lavorazione



10 kg farina



5 lt acqua
(50%)



300 g olio
extravergine di oliva
(3%)



30 g lievito fresco
(0,3%)



250 g sale
(2,5%)

Procedimento:

- Impastare per 14 / 16 minuti
- Far riposare l'impasto per 20 / 30 minuti
- Formare le palline del peso desiderato
- Far lievitare per 4 ore a temperatura ambiente

oppure

- Far riposare le palline per 1 ora a temperatura ambiente
- Far lievitare per 8 / 12 ore in frigorifero a + 4° C (anche fino a 24 ore)
- Togliere dal frigo 1 ora 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	11 g
Grassi totali	1,9 g
Di cui grassi saturi	0,38 g
Carboidrati	70,6 g
Di cui zuccheri	0,37 g
Fibra	2,8 g

TIPO ANALISI	VALORE	TOLLERANZA
Umidità	15,50 max	± 0,1
Proteine	12,50 / 13,50	± 0,5
Glutine	11,50 / 12,50	± 0,5
Falling Number	280 min.	± 5%
Ceneri	0,55 max	± 0,02

ALVEOGRAMMA		
W	210 / 230	± 30
P / L	0,50 / 0,60	± 0,1

FARINOGRAMMA		
A%	55% min.	±1%
CD (minuti)	3 / 5 min.	//

