

Мука для пиццы

Профессиональная мука высшего сорта типа "00" из мягкой пшеницы для приготовления пиццы.

Идеальна, благодаря тщательному отбору и смешению высококачественных сортов мягкой пшеницы, прошедшей стадию промывки, и помолу, следуя наилучшим итальянским традициям, связывающим исторический опыт и современные технологии. Прекрасно сбалансирована для приготовления теста для пиццы и также отлично подходит для пиццы Неаполитанского стиля. Пицца, приготовленная с использованием этой муки, кардинально отличается от любых других по всем параметрам (вкусовым, эстетическим, физическим) т.к. сама основа (мука) имеет исключительно высшие характеристики и свойства.

Хорошая пицца начинается с хорошей муки!

Рекомендованный рецепт:

Необходимые ингредиенты:

- 1 кг муки E ROSE
- 520 мл воды (52%)
- 30 г оливкового масла класса экстра (3%)
- 25 г соли (2,5%)
- 3 г дрожжей (0,3%)



Процесс производства:

- Смешать все ингредиенты в профессиональном спиральном тестомесе в течении 15 мин
- Тесту дать постоять в течение 30/40 минут
- Сформировать из теста шарики необходимого размера и массы
- Поставить на расстойку на 5-7 часов при температуре ок 18° С
- Достать из холодильника за час до приготовления пиццы

Профессиональная упаковка по 25 кг.

Пищевая ценность (100 гр.)

Энергетическая ценность	343 ккал/1436 кДж
Белки	12,0 гр
Углеводы	72,0 гр
Содержание сахара	1,0 гр
Жиры	0,8 гр
Клетчатка	3,0 гр

Физико-химические и реологические характеристики

Влажность (%)	<15,5
Зольность (% dm)	<0,55
Белки (N*5,7 % dm)	12,00
Клейковина (%)	30
Сила муки W	250
Число падения, сек	300
P/L (эласт. и тяг.)	0,55
Поглощение воды (14% влажности)	54

