

LINEA PIZZERIA "COSTA D'AMALFI"

**lievitazione
INTERMEDIA**



Descrizione prodotto: farina con ottime caratteristiche di lavorabilità messa a punto sulla base dei feedback dei maestri pizzaioli. Ideale anche per lievitazioni con l'utilizzo di lievito madre. Dopo la cottura l'impasto presenta un colore dorato, una spiccata alveolatura ed un ottimo sviluppo del cornicione. Digeribile e dal gusto tipico della vera pizza napoletana.

L'impasto ottenuto con questa farina ha la necessità di lievitare dalle 5 alle 7 ore, a temperatura di circa 25 C °.

Proprietà reologiche

Assorbimento acqua	56 % (±1%)
Tempo di sviluppo	3' ±0,5'
Stabilità	14' (±2')
W	300 (±20)
P/L	0,60 (±0,15)
Falling number	310 (±20)

Descrizione tecnica

Umidità	15,50% max
Ceneri	0,60% ss max
Proteine	15% ss max
Glutine secco	13,5% ss (± 0,5%)

Packaging

Sacco carta 25 Kg

Composizione pallet 40 x 25Kg

Further information

Conservare in luogo fresco e asciutto

Non contiene additivi