

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0"

Ideale per pizza napoletana

Caratteristiche distintive:

La Vesuvio è il prodotto ideale per chi vuole realizzare la vera pizza napoletana con semplicità, ma senza rinunciare al gusto. Un cornicione sempre alveolato, morbido e perfettamente dorato non è mai stato così facile da ottenere, con ogni tipologia di forno. Grazie ad un'attenta selezione di grani pregiati, accuratamente sottoposti a germinazione assistita, la Vesuvio ti aiuterà nel regalare pizze dal gusto inconfondibile, digeribili e sane, nel pieno rispetto della vera tradizione napoletana.

Dettagli tecnici:

Farina ideale per realizzare la vera pizza napoletana con lievitazioni da 10 a 12 ore a temperatura ambiente, e fino a 48 ore in cella di refrigerazione a 4°C. Ideale per tutte le tipologie di forno.

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo "0".

Analisi biologiche:

Ceneri: 0,65% • **Umidità:** 14,50% • **Alveografo:** W 270/290 P/L 0.60/0.65 • **Shelf life:** 12 mesi • **Sacchi:** da 10 e 25 kg. Una leggera accentuazione della puntinatura è una caratteristica della farina con germe di grano.

Valori Nutrizionali:

Valore Energetico 350 kcal (kj 1482) - Grassi 1.4 g di cui Saturi 0.3 g - Carboidrati 72.7 g di cui Zuccheri 1.2 g - Fibre 3 g - Proteine 14 g - Sale 0.001g

Ricetta per una pizza napoletana da mestro:

(dosi consigliate per una temperatura ambiente di 22°C):

Ingredienti:

1 kg di Vesuvio, 650 g di acqua (65%), 30 g di sale (3%), 1g di lievito di birra fresco (0,1%).

Procedimento:

sciogliere il lievito e impastare per 13/15 minuti con un'impastatrice spirale in prima velocità. A fine lavorazione far riposar l'impasto per 10 minuti nell'impastatrice. Estrarre l'impasto e far riposare sul banco per 2 ore coperto con pellicola trasparente, formare i panetti del peso desiderato. Lasciare lievitare i panetti a temperatura ambiente per 2/3 ore e poi conservare in frigo a 4°C per 18/24 ore. Estrarre i panetti dal frigo 4/5 ore prima di utilizzarli.

Temperature consigliate per tipologia di forno: forno elettrico da 350°C, forno a legna da 400°C.

Consiglio:

se la temperatura ambiente è più bassa o più alta di 22° C si consiglia o di aumentare o ridurre la quantità di lievito presente nella ricetta, oppure di aumentare o diminuire le ore di lievitazione dei panetti prima di metterli in frigo a +4°C

Temperature consigliate per tipologia di forno: forno elettrico 350°C / 380°C - forno a legna o gas 380°C / 400°C

Se si lavora con forno elettrico sotto i 330°C si consiglia di far lievitare l'impasto in massa unica per 7/8 ore in frigo e poi procedere con lo staglio dei panetti.

Allergeni:

Il prodotto contiene **glutine**. Prodotto in uno stabilimento che tratta **soia, latte e derivati, lupino, sesamo**.

Conservazione:

Si consiglia di conservare la farina in un ambiente fresco e asciutto, a una temperatura di 20-22°C ed umidità massima del 65%, per garantire una perfetta resa in fase di utilizzo. L'errata conservazione può comprometterne l'uso in fase di lavorazione.

Il servizio tecnico per info ulteriori è disponibile al numero **0825 448241** • molinovi@molinovigevano.com

