

Dallari hvetemel tipo-00 1 kg

Italiensk finmalt tipo 0 mel som inneholder 10,2% protein. W 240 - 270. Brukes tradisjonelt til pizza. Melet gjør pizzaskorpen luftig og gir mye smak. Anbefalt hevetid 4-8 timer.

Molini Industriali holder til i Modena, Nord i Italia og er vår leverandør av italiensk hvetemel. I dette landet merkes de forskjellige meltypene etter hvor fint det er malt og hvor høy andel av kornet som er benyttet (utmalingsgraden). Hvis utmalingsgraden er lav vil det si at det er fjernet en stor andel av kli og kime og melet vil ha et lavere innhold av mineraler, men desto finere bakeegenskaper. Det vil gi melet en høyere prosentvis andel av protein (gluten) og gir en smidig og elastisk deig som hever godt og resulterer i et lett og luftig bakverk. Jo finere melet er malt, jo lettere hever det også. Tipo 00 har en utmalingsgrad helt ned til ca. 55 % mot norsk siktet hvetemel som ligger rundt 78 %, i tillegg er dette italienske melet malt mye finere.

Produktnummer	130151
EPD-nummer	318881
Antall i kartong	10

* 3 1 8 8 8 1 *

Tradisjonelt sett er dette melet mye brukt til å lage pasta butterdeig, focaccia og ciabatta. Type “00” mel er også velegnet til bakverk som skal ha en luftig og lett konsistens.

Dette melet er ekstra finmalt, nærmest som pudder.