



Dallari hvetemel tipo-0 1 kg

Italiensk finmalt tipo 0 mel som inneholder 10,7% 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. 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 0 har en utmalingsgrad på ca. 65 %, mot norsk siktet hvetemel som ligger rundt 78 %, i tillegg er dette italienske melet malt finere.

Produktnummer	130152
EPD-nummer	120477
Antall i kartong	10



Tradisjonelt sett er dette melet mye brukt til å lage pizzabunner, focaccia og ciabatta, men kan også brukes til bakverk.

Gir luftig og elastisk bakverk.

Fyldighet

Skarphet

Fasthet