



Caputo pizzamel tipo-00 1 kg

Et pizzamel som inneholder 12,5% protein og har en styrke som ligger på W 260-280. Perfekt mel til en ekte pizza napolitana. Hevetid opptil 24 timer. Tåler temperatur over 370 grader!

Ekstra finmalt italiensk tipo 00 mel, perfekt til baking av pizzabunner.

Produktnummer	130161
EPD-nummer	5503974
Antall i kartong	10



* 5 5 0 3 9 7 4 *

Dette er en mel blanding som er ideell for tillaging av en klassisk napolitansk pizzabunn. Melet er av type «00» og inneholder 12,5% proteiner. Anbefalt heving av deig: 2 timer hviletid i romtemperatur, 24 timer heving i kjøleskap. Deigen tas ut av kjøleskapet 3 timer før bruk.

Dette melet er ekstra finmalt, nærmest som pudder. Melet gjør deigen smidig, smakfull og gir pizzabunn en fyldig luftig konsistens.

Fyldighet

Skarphet

Fasthet