



Caputo pizzamel tipo-00 5 kg

Ekstra finmalt italiensk tipo 00 mel, perfekt til baking av pizzabunner. Proteininnhold 12,5%. W:260-280.

Antico Molino Caputo er familiedrevet og som ledes av tredje generasjon Caputo. Caputo pizzamel «00» er signaturproduktet deres. Caputo er en av de ledende leverandørene av «00» mel i Italia og USA, og anses av mange for å produsere verdens beste pizzamel. Italiensk mel er klassifisert etter hvor finmalt det er, fra tipo "1" som er grovest og "00" som er finest.

Produktnummer	130184
EPD-nummer	6042287
Antall i kartong	1



* 6 0 4 2 2 8 7 *

Dette er en mel blanding som er ideell for 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 pizzabunnen en fyldig luftig konsistens.

Fyldighet

Skarphet

Fasthet