



(Utgått) Stagioni hvetemel tipo-00 blu super 25kg

Tipo-00 mel. Anbefalt hevetid 8-13 timer i kjøleskapet. Protein 13%, W:330 (-10/+30)

Produsenten av merkevaren Le 5 Stagioni mel, har over flere generasjoner utviklet melblandinger med høy kvalitet og egenskaper som egner seg til baking av pizzabunner. De jobber kontinuerlig med utvikling som skal gi pizzaen bedre smak og egenskaper. Selskapet holder til i Nord Italia midt i mellom Venezia og Verona.

Produktnummer

130270

Antall i kartong

1

Type "00" hvetemel med høyt proteininnhold er egnet for all direkte og indirekte langtidshevende deig der det kreves god elastisitet. Melet er også spesielt egnet for all deig med heving ved kontrollert temperatur (kjøleskap). Mel med styrke W330 regnes som et spesial mel som egner seg godt til baking av pizza og brøddeiger. Melet gir en elastisk deig som gir pizzaen en sprø skorpe som tåler høy steke temperatur. Melet kan brukes i steinovn, gassovn eller stekeovn.

Melet gir en sprø og luftig steke skorpe.