

Pizza Angels Madre melblanding til pizza 1 kg

Lys, smakfull, sterk melblanding for Napolitansk pizza og focaccia i contemporanea-stil, utviklet av Pizza Angels og Stangeland Mølle for spektakulær luftig skorpe - cornicione. Tipo '00' 12 % protein W 350 og surdeig

Pizza Angels og Stangeland Mølle har utviklet en melblanding de mener er markedets beste tipo "00" melblanding for pizza. Denne lyse melblandingen har høy hydreringsevne (over 70 %) Ideell for pizza og focaccia der det ønsker spektakulær skorpe (Cornicione) og luftig resultat uten at det går på bekostning av smaken.Melet er satt sammen av nøye utvalgte meltyper, inkludert lokalt steinmalt mel fra Jæren, for disse egenskapene: Profesjonelt mel for stabilt resultat, fyldig og god smak og appetittvekkende resultat med imponerende utseendeRøstet hvetekim gir en tydelig nøtteaktig smak. Surdeig tilfører en mild, avrundet syrlighet med et hint av umami. Resultatet er en pizzabunn med sprø skorpe, saftig krumme og et komplekst, balansert smaksbilde. På melpakken finner du en enkel oppskrift og QR-kode med link til fremgangsmåte

Produktnummer	130273
EPD-nummer	6975239
Antall i kartong	10

6975239

Madre er spesielt utviklet for pizza og focaccia med lang hevetid. Kombinasjonen av røstet hvetekim, surdeig og utmerkede hydreringsegenskaper gjør denne lyse melblandingen perfekt til napolitansk contemporanea pizza. Du får en smakfull bunn og en imponerende oppblåst skorpe (cornicione), uten at det går på bekostning av smaken.

Røstet hvetekim gir en tydelig nøtteaktig smak. Surdeig tilfører en mild, avrundet syrlighet med et hint av umami. Resultatet er en pizzabunn med spektakulær skorpe, saftig krumme og et komplekst, balansert smaksbilde.

Fyldighet	Skarphet	Fasthet