



Caputo surdeig Criscito di Casa 1 kg

Italiensk surdeigsblanding

Antico Molino Caputo er en italiensk familiebedrift, som nå ledes av tredje generasjon Caputo. Caputo er en av de ledende leverandørene av tipo «00» mel i Italia og USA, og anses av mange for å produsere verdens beste pizzamel samt mel til annet bakverk. Melet er finmalt og har høyere gluteninnhold enn de fleste meltyper, noe som bidrar til en smidigere pizzadeig. Italiensk mel er klassifisert etter hvor finmalt det er, fra tipo "1" som er grovest og "00" som er finest. "00" karakteriseres som det beste melet som er malt i Italia, med fin, pudderaktig konsistens. Criscito en naturlig gjær blanding fra Caputo som oppnås ved å blande hvetemel av typen «0» og vann, forsuret av tilsatt gjær og melkesyre bakterier.

Criscito gir deigen forskjellige egenskaper som lengre holdbarhet, smidighet og duft. Kan brukes til bakverk som italiensk pizzabunn av surdeig og ekte italiensk surdeigbrød. Anbefalt blandingsforhold er 30-50 g criscito per kilo mel.

Anbefalt dosering: 30-50 g/ kg mel.

Gjør bakverket velduftende og smakfullt, og gir en sprø skorpe.



Varenr.	130163
EPD nr.	5507777
Antall i kartong	10