



Caputo pizzamel tipo-00 5 kg

Ekstra finmalt italiensk tipo 00 mel, perfekt til baking av pizzabunner. Protein innhold 12,75% W:280-300

Varenr.	130184
EPD nr.	
Antall i kartong	1

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.

