

## **FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0"**

*Ideale per pizza napoletana*

### **Caratteristiche distintive:**

La Vesuvio è il prodotto ideale per chi vuole realizzare la vera pizza napoletana con semplicità, ma senza rinunciare al gusto. Un cornicione sempre alveolato, morbido e perfettamente dorato non è mai stato così facile da ottenere, con ogni tipologia di forno. Grazie ad un'attenta selezione di grani pregiati, accuratamente sottoposti a germinazione assistita, la Vesuvio ti aiuterà nel regalare pizze dal gusto inconfondibile, digeribili e sane, nel pieno rispetto della vera tradizione napoletana.

### **Dettagli tecnici:**

Farina ideale per realizzare la vera pizza napoletana con lievitazioni da 10 a 12 ore a temperatura ambiente, e fino a 48 ore in cella di refrigerazione a 4°C. Ideale per tutte le tipologie di forno.

**Ingredienti:** Farina di grano tenero tipo "0".

### **Analisi biologiche:**

**Ceneri:** 0,55% • **Umidità:** 14,50% • **Alveografo:** W 270/290 P/L 0.60/0.65 • **Shelf life:** 12 mesi • **Stabilità:** 15', tempo di sviluppo 4' • **Proteine:** (Nx5.70) 15 su 100 parti di sostanza secca • **Farinografo:** assorbimento 62% • **Attività enzimatica:** FN 330 • **Sacchi:** da 10 e 25 kg Una leggera accentuazione della puntinatura è una caratteristica della farina con germe di grano

### **Valori Nutrizionali:**

Valore Energetico 350 kcal (kj 1482) - Grassi 1.4 g di cui Saturi 0.3 g - Carboidrati 72.2 g di cui Zuccheri 1.2 g - Fibre 3 g - Proteine 14.5 g - Sale 0.001g

### **Ricetta per una pizza napoletana da mestro:**

(dosi consigliate per una temperatura ambiente di 22°C):

### **Ingredienti:**

1 kg di Vesuvio, 600 g di acqua (60%), 30 g di sale (3%), 1g di lievito di birra fresco (0,1%).

### **Procedimento:**

sciogliere il lievito e impastare per 13/15 minuti con un'impastatrice spirale in prima velocità. A fine lavorazione far riposar l'impasto per 10 minuti nell'impastatrice. Estrarre l'impasto e far riposare sul banco per 2 ore coperto con pellicola trasparente, formare i panetti del peso desiderato. Lasciare lievitare i panetti a temperatura ambiente per 2/3 ore e poi conservare in frigo a 4°C per 18/24 ore. Estrarre i panetti dal frigo 4/5 ore prima di lavorarli.

**Temperature consigliate per tipologia di forno:** forno elettrico da 350°C, forno a legna da 400°C.

### **Allergeni:**

Il prodotto contiene **glutine**. Prodotto in uno stabilimento che tratta **soia, latte e derivati, lupino, sesamo**.

### **Conservazione:**

Si consiglia di conservare la farina in un ambiente fresco e asciutto, a una temperatura di 20-22°C ed umidità massima del 65%, per garantire una perfetta resa in fase di utilizzo. L'errata conservazione può comprometterne l'uso in fase di lavorazione.

Il servizio tecnico per info ulteriori è disponibile al numero **0825 448241** • [molinovi@molinovigevano.it](mailto:molinovi@molinovigevano.it)

**Molino Vigevano** • Via dell'artigianato, 5 - Torre d'Isola 27020 **Pavia** (PV) • Tel. **0384 298479** • [www.molinovigevano.com](http://www.molinovigevano.com)

