

SPECIAL

FARINA DA SELEZIONE DI GRANI TENERI
PER PIZZA ITALIANA AL PIATTO,
PIZZA E FOCACCIA IN TEGLIA.

COSTANTE **VERSATILE** **STABILE**



CARATTERISTICHE TECNICHE

CEREALI	Miscela di grani teneri italiani ed esteri.
----------------	---

Selezione accurata delle varietà di grani teneri con caratteristiche tecniche ideali per la tipologia di prodotto finito indicata. Estrema purezza e salubrità della materia prima garantite dal moderno impianto di macinazione, dotato di selezionatrice ottica di ultima generazione.

TIPO DI MACINAZIONE	Dolce a laminatoi.
----------------------------	--------------------

La macinazione dolce garantisce un adeguato trattamento delle proteine e degli amidi che rispetta le qualità tecnologiche del grano di partenza e rende la farina docile e prestante in lavorazione.

CONSERVAZIONE	VALORI
AMBIENTE FRESCO, ASCIUTTO E AREATO	20 - 22°C 65% / 68% U.R. (temperatura ed umidità ambiente)

Le condizioni di conservazione della farina ne determinano comportamento e resa in fase di utilizzo. Un errato stoccaggio può compromettere le potenzialità tecniche della farina assicurate da Molino Quaglia in fase di vendita al grossista o di vendita diretta all'utilizzatore finale.

CONFEZIONE	12,5 Kg / 25 Kg Sacco carta.
-------------------	---------------------------------

CARATTERISTICHE	VALORI
CLASSIFICAZIONE	farina di grano tenero tipo "0"
UMIDITÀ	max 15,50%
PROTIDI s.s.	12,5% - 13%
SALI MINERALI s.s.	fino a 0,65%
W	260 - 280
P/L	0,55 - 0,65
CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO	fino a 43%
ASSORBIMENTO PANIFICABILE DEI LIQUIDI	fino a 70%

TABELLA NUTRIZIONALE	VALORI
VALORE ENERGETICO	356 Kcal / 1511 KJ
GRASSI	1,5 g (di cui acidi grassi saturi 0,2 g)
CARBOIDRATI	72 g (di cui zuccheri 0,2 g)
FIBRA ALIMENTARE TOTALE	2 g
PROTEINE	12,7 g
SALE	0,003 g

CARATTERISTICHE D'USO

PECULIARITÀ TECNICHE

• glutine estensibile • buon indice di assorbimento di liquidi • ottima capacità di veloce assorbimento e stabile trattenimento dei liquidi • ottima tenuta anche con controllo refrigerato.

Grazie a queste peculiarità tecniche **Special** assicura: • ottima resa produttiva; • formazione veloce e stabilità dell'impasto in fase di lavorazione e cottura; • lavorabilità della pallina e tenuta dell'impasto anche con spessori di stesura minimi; • struttura organolettica ottimale con accentuazione delle caratteristiche di friabilità, sofficità interna e croccantezza della crosta; • flessibilità di utilizzo.

PRODUZIONI INDICATE

Pizza al piatto, pizza in teglia e focaccia.

Ideale per impasti che prevedono tempi di lievitazione di media durata, per i quali assicura: • ottimale friabilità al palato (la pizza non risulta mai gommosa alla masticazione neanche quando è raffreddata) • stabilità e croccantezza della struttura anche a cotto: la pizza supporta il peso degli ingredienti di farcitura senza piegarsi o inumidirsi eccessivamente; • massima digeribilità della base pizza; • perfetta tenuta dell'impasto, che garantisce una produzione omogenea nell'arco del servizio.

TIPOLOGIA DI IMPASTI E LAVORAZIONI INDICATE

Metodo diretto con lievito di birra, metodo diretto con pasta di riporto.

Studiata per Impasti che prevedono tempi di lievitazione di media durata (8-10 ore a 20°C) assicura ottimi risultati anche con tempi di fermentazione più lunghi gestiti a controllo refrigerato (4°C).

TIPO DI COTTURA SUPPORTATA

Forno elettrico, forno a gas, forno a legna.

Ottima resistenza alle elevate temperature.

DURATA E PARAMETRI DI CONSERVAZIONE DELL'IMPASTO

Fino a 12 ore a temperatura ambiente di 20-25°C.

Oltre a 48 ore in cella di refrigerazione a 4°C.

Far puntare le palline per almeno 15-20 minuti d'estate, 30 minuti d'inverno prima di mettere a lievitare in cella di refrigerazione. Estrarre le palline dalla cella di refrigerazione almeno 4 ore prima dell'utilizzo.

