

# 00 – Pizza W420

00/P5 – 25 kg – EAN 8009844008052

Farina di grano tenero ad alto contenuto di proteine, ottenuta dalla macinazione e abburattamento dei più pregiati grani teneri di forza. Molto adatta al lievito madre e alle lunghe lievitazioni, sviluppa un impasto fragrante e leggero, e può essere stesa anche molto sottile. Perfetta per pizza al piatto, in teglia e focacce. Può essere utilizzata anche in miscela per rinforzare farine più deboli.

PROTEINE % MINIMA	15%
W	420-430
LIEVITAZIONE	24 ore
P/L	0,50-0,60
F.N. (IN SECONDI)	>330
STABILITÀ (MINIMA)	13-14 minuti
ASSORBIMENTO MINIMO	60%

VALORE ENERGETICO	348 kcal/1.456 kj
GRASSI	0,9 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0,2 g
CARBOIDRATI	72,2 g
DI CUI ZUCCHERI	1,9 g
PROTEINE	15 g
SALE	2 mg

