



## Molini Pizzuti Impasti Contemporanei 10 kg

### Italiensk melblandig til baking av Pinsa pizza

Molini Pizzuti har lang erfaring innen mel produksjon. De har spesialeisert seg på mel med ulike egenskaper som egner seg til å bake pizza. De driver også sitt eget "pizzaakademi" hvor de tilbyr opplæring i de ulike egenskapene til deres meltyper samt tilberedning av pizzadeig på en profesjonell og autentisk måte. De holder til i provinsen Salerno i området Bellizzi. De har fokus på høykvalitets produkter, tradisjoner og bærekraftig energi.

<b>Produktnummer</b>	130178
<b>EPD-nummer</b>	6284186
<b>Antall i kartong</b>	1



\* 6 2 8 4 1 8 6 \*

Er man en pizzaelsker, er det sannsynlig at man har kjennskap til alle de forskjellige variantene som finnes. Dette melet er sammensatt av hvetemel tipo-0, risemel, soyamel og en surdeigsblanding. Melet har et proteininnhold på 15,7% og fuktighet på ca 14,5%. Denne blandingen egner seg godt til en hjemmelaget pinsa-pizza. Navnet «pinsa» kommer fra det latinske ordet «pinsere» som betyr å trykke ned med fingrene. Deigen skal helst ikke kjevles, men trykkes flat med fingrene. Melblandingen gjør at skorpen på pizzabunnen blir mer luftig og ujevn. Fordi melet har et høyt proteininnhold krever den lengre hevetid, hele 48 timer. Pinsapizza kan stekes på lavere temperatur enn f.eks en napolitansk pizza, men krever lengre steketid. To og et halvt minutt på 600 grader i pizzaovn. Pinsaen kan toppes med din favoritt pizzatopping, men tradisjonelt sett toppes den med tomater, mozzarella, provolone eller parmesan og guanciale.

Melblandingen gir pizzabunnen en luftig og sprø skorpe.

Fyldighet

Skarphet

Fasthet