



MACINATA A CILINDRI



LIEVITAZIONI LUNGHE

5037



CARATTERISTICHE

CEREALI

Origine del grano: UE

Miscela di varietà di frumenti teneri selezionati in maniera specifica per l'utilizzo in pizzeria.

Gli standard qualitativi del processo di selezione, uniti alle tecnologie adottate in fase di lavorazione, permettono di ottenere una farina stabile dal punto di vista tecnologico e igienico.

TIPO DI MACINAZIONE

Dolce a cilindri di ghisa.

Il lungo diagramma di macinazione a cilindri è studiato in maniera tale da poter rispettare al meglio le caratteristiche del cereale di partenza.

Grazie al costante controllo dei parametri di macinazione, Petra® 5037 è caratterizzata da un'eccellente stabilità tecnologica, in termini di assorbimento e resa in lavorazione.

INGREDIENTI

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

PARAMETRI TECNICI

CARATTERISTICHE

CLASSIFICAZIONE	farina di grano tenero tipo "0"
UMIDITÀ	max 15,5%
PROTIDI s.s.	13,00% - 13,50%
W	300-340
P/L	0,55-0,65
CONTENUTO DI GLUTINE UMIDO	43%-45%
ASSORBIMENTO PANIFICABILE DEI LIQUIDI	elevato - oltre 85%

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI	(medi per 100g di prodotto)
VALORE ENERGETICO	358 kcal / 1520 kJ
GRASSI	1,5g (di cui di acidi grassi saturi 0,2 g)
CARBOIDRATI	72,0 g (di cui zuccheri 0,2 g)
FIBRE	2,0 g
PROTEINE	13,20 g
SALE	0,003 g

LAVORAZIONI CONSIGLIATE

PRODUZIONI INDICATE

Pizza al piatto, pizza in teglia a lunga lievitazione, Pizza in pala alla romana.

Petra® 5037 è stata appositamente studiata per gli impasti che prevedano lunghe tempistiche di fermentazione (oltre le 48 ore) e/o alte idratazioni (oltre il 75%).

Petra® 5037 è in grado di garantire sempre la massima croccantezza esterna del prodotto e una tenuta eccellente degli impasti nelle lavorazioni lunghe.

Grazie alla sua eccezionale tenuta, Petra® 5037 è ideale anche nella realizzazione di preimpasti (biga e poolish).

MODALITÀ D'USO

Si consiglia di utilizzare Petra® 5037 con idratazioni medie o alte (65-85%).

Per gli impasti di pizza tonda al piatto si consiglia una gestione a temperatura ambiente (20°C) fino a 16 ore, oppure con controllo refrigerato a +4°C oltre le 48 ore. Per gli impasti ad alta idratazione si consiglia una gestione con controllo refrigerato a +4°C di 24-48 ore.

Petra® 5037 può essere utilizzata in impasti diretti, indiretti e con lievito madre.

CONSERVAZIONE

Ambiente fresco, asciutto e areato.

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.

È fondamentale mantenere il prodotto rialzato da terra, non appoggiato alle pareti e pulire costantemente la zona circostante. Si consiglia di utilizzare il prodotto entro 10 giorni dalla data di apertura, al fine di mantenerne inalterate le caratteristiche.

temperatura: 20-22°C

umidità ambiente: 65 - 68% U.R.

CONFEZIONI

12,5 kg sacco carta.