

GOURMET FARINA TIPO 00

Farine de blé T45



— LES + DU PRODUIT —

> Idéale pour l'élaboration de la pâte à pizza.

Ingrédient

Farine de blé type 45.

Déclaration nutritionnelle pour 100 g de farine

Énergie (kJ)	1 412
Énergie (kcal)	333
Matières grasses (g)	1,1
dont acides gras saturés (g)	0,2
Glucides (g)	66,5
dont sucres (g)	0,7
Fibres alimentaires (g)	3,9
Protéines (g)	12,3

Contient des quantités négligeables de sel.

simplifiez votre quotidien

Moul-Bie



GOURMET FARINA TIPO 00



1000 g

Gourmet Farina Tipo 00



530 g (+/- 20 g)

Eau



4 g

Levure



18 g

Sel



25 g

Huile d'olive



6 min.

1^{ère} vitesse



6 min.

1^{ère} vitesse



20-22 °C

Température de pâte



180 g

Poids



Boulage serré

Façonnage

18 heures à 5°C

Blocage



45 min. à température ambiante

Repos avant utilisation



2 min. 30

370°C (four électrique)

Buée: quantité identique à une baguette blanche.
Sécher en fin de cuisson.

Les temps indiqués doivent être adaptés en fonction du matériel utilisé.



UNIS POUR LE
GOÛT