

classics

# Napoli







## Description

### Farine

Ingrédients : Farine de blé, Farine de blé malté, Enzymes : amylases (blé), hémicellulases (blé), Anti-oxydant : Acide ascorbique E300

Structure : Poudre fine

Allergènes : Blé, peut contenir des traces de Seigle et d'Épeautre

### Pain

Couleur : Blanc ou beige clair

Odeur : Neutre

### Valeur nutritive de la farine (par 100 g) :\*

Énergie	342 kcal/1449 kJ
Hydrates de carbone	69,9 g
Matières grasses	1,4 g
Protéines (Nx0,25)	10,8 g
Fibres alimentaires	3,2 g

\* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

## Emballage

25 kg

## Remarques

Type 11,5-680 farine légèrement séchée, avec des additifs normalement dosés

## Recette

### Pâte à pizza

#### Ingrédients principaux

NAPOLI	1 kg
Eau	± 590 ml
Levure	20 g
Sel	17 g
Huile d'olive	20 ml

#### Pétrissage

Spirale	3' + 5'
Pétrir en une pâte souple et homogène	
Température de la pâte	24 °C - 25 °C

#### Temps de repos et de levage

1° levage	20' - 30'
Peser	200 g
Façonner des petites boules de pâte	
2° levage	20'

Ou

Conserver les pâtons au réfrigérateur sous une toile à couche ou du plastique et les sortir du réfrigérateur au moment de la finition.

\* L'addition d'eau dépend de la nouvelle récolte.

