



# PIZZA BIANCA (300)

È una farina di forza (W 300) (P/L 0,8), ma allo stesso tempo estensibili e facile da lavorare. L'impasto ottenuto sarà un impasto resistente e molto idratato. Può essere utilizzata come sostegno alla farina di base per i processi con cella di fermo - lievitazione.

I tempi di lievitazione dipendono dalle condizioni ambientali e dalla quantità di lievito utilizzata. Se le lievitazioni vengono fatte in frigo, la farina ha una maggiore tolleranza alle lunghe lievitazioni, in quanto il freddo rallenta, oltre naturalmente all'attività dei lieviti e batteri, anche all'attività delle proteasi (che hanno un range ottimale, mediamente, tra i 45-55°C con un pH tra 4,5 e 5,2). È adatta per la preparazione di pizze alte e soffici, come quella in pala.

CONFEZIONE DA 25KG

## SCHEDA TECNICA

Proteine 12,5 | Ceneri 0,65 Max  
Glutine 11 | W 300

## ALLERGENI

**Ingredienti:** Frumento Tenero (**Glutine**)  
Potenziale contaminazione  
da materia prima: **Soia, Senape,**  
**Lupino, Sesamo e altri cereali**

## MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in ambiente fresco, asciutto  
e ben areato, lontano da fonti di calore  
e dalla luce del sole

Shelf- Life: (Tmc) 6 Mesi