



## Classica

Farina di grano tenero tipo "00"

*Ideale per la preparazione della tipica pizza napoletana.*

Classica è una miscela di farine ottenute dalla macinazione di selezionati grani teneri nazionali ed esteri.

Consigliata per la lavorazione ad impasto diretto, con tempi di lievitazione medi, è adatta per la preparazione della tipica pizza napoletana.

### Caratteristiche

Umidità:	Max 15,50%
Ceneri:	Tipo "00", max 0,55%
Proteine:	Min 11,50%
Glutine Umido:	Min 28

#### Alveografo di Chopin

W 270 (tolleranza del ±5%)  
P/L 0,50 (tolleranza del ±5%)

#### Farinografo di Brabender

Assorbimento: Min 57%  
Stabilità: Min 12'

Tempo di impasto:	Medio
Estensibilità:	Medio/Alta
Ideale per:	Pizza Napoletana



#### La resa in laboratorio

Più di 225 palline da 180g per ogni sacco di farina



#### La cottura

Ottima resistenza alle elevate temperature, ideale nell'uso del forno a legna



#### Il tempo di lievitazione

8-10 ore



#### Confezioni disponibili

Da 1 Kg, da 5 Kg e da 25 Kg



## Classica

Soft Wheat Flour type "00"

*Ideal for making traditional Neapolitan pizza*

Classica is a flour blend obtained by milling selected tender grains of domestic and foreign origin. It is recommended for working using the direct method with medium leavening times, and is suitable for the preparation of traditional Neapolitan pizza.

### Specification

Humidity:	Max 15,50%
Ash Content:	Type "00", max 0,55%
Protein Content:	Min 11,5%
Wet Gluten:	Min 28

#### Alveograph of Chopin

W 270 (tolerance  $\pm 5\%$ )

P/L 0,50 (tolerance  $\pm 5\%$ )

#### Farinograph of Brabender

Absorption: Min 57%

Stability: Min 12'

Mixing time:	Average
Extensibility:	Medium - High
Ideal for:	Neapolitan pizza



#### Laboratory yield

More than 225 180g dough balls per sack of flour



#### Baking

Excellent resistance at high temperatures, ideal for use in wood-burning ovens



#### Rising time

8-10 hours



#### Packaging formats

Available Packaging 1 Kg - 5 Kg - 25 Kg