Castle Ingredients®
Probably the Best Food Ingredients

+ 32 87 33 45 19
www.castle-group.eu
info@castle-ingredients.com

Version: 27.05.25

Napoli

classics

La farine NAPOLI est spécialement étudiée pour la réalisation de pâtes à pizza à l'italienne: sa force équilibrée et sa granulométrie fine permettent une hydratation optimale, assurant une pâte à la fois souple, extensible et facile à travailler.

FARINE

Ingrédients:	Farine de blé, Farine de blé malté, Enzymes : hémicellulases (blé), amylases (blé), Anti-oxydant : acide ascorbique E300
Structure:	Poudre fine
Allergènes:	Blé, peut contenir des traces de Seigle et d'Épeautre

VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)

Energie kcal:	342
Energy kJ:	1449
Matières grasses:	1,4 g
Fibres alimentaires:	3,2 g
Hydrates de carbone:	69,9 g
Protéines (Nx6,25):	10,8 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

PAIN

Odeur:	Neutre
Couleur:	Blanc ou beige clair

EMBALLAGE

25 kg

EMBALLAGE

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

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

RECETTE

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.