



Version: 27.05.25

Napoli classics

NAPOLI-bloem is speciaal ontwikkeld voor het maken van Italiaans pizzadeeg: dankzij de uitgebalanceerde kracht en fijne korrelgrootte is een optimale hydratatie mogelijk, waardoor een deeg ontstaat dat zowel zacht en rekbaar is als gemakkelijk te verwerken.

MEEL

Ingrediënten: Tarwebloem, gemoute tarwebloem, enzymen: hemicellulases (tarwe), amylases (tarwe), antioxidant: ascorbinezuur E300

Structure: Fijn poeder

Allergens: Tarwe, kan sporen van rogge en spelt bevatten

VOEDINGSWAARDE (PER 100 G)

Energie kcal:	342
Energie kJ:	1449
Vetten:	1,4 g
Vezels:	3,2 g
Koolhydraten:	69,9 g
Eiwitten(Nx6,25):	10,8 g

* The figures depend on the new harvest.

BROOD

Geur: Neutraal

Kleur: Wit of lichtbeige

VERPAKKING

25 kg

OPMERKINGEN

Type 11.5-680, licht gedroogd meel, met normaal gedoseerde additieven



PIZZA-DEEG

Belangrijkste ingrediënten

NAPOLI:	1 kg
Water:	± 590 ml
Gist:	20 g
Zout:	17 g
Olijfolie:	20 ml

Kneden:

Spiraal: 3' + 5'

Kneed tot een zacht en homogeen deeg.

Deegtemperatuur: 24 °C - 25 °C

RECEPT

Rust- en opkomsttijd

1° stijgend:	20' - 30'
Wegen::	200 g
Vorm kleine deegballetjes	
2° stijgend:	20'

Of

Bewaar de stukken deeg in de koelkast onder een couchedoek of plasticfolie en haal ze uit de koelkast op het moment dat u ze gaat afwerken.

* De hoeveelheid toegevoegd water is afhankelijk van de nieuwe oogst.

