



la napoletana

W 310
P/L 0,60

Благодаря опыту и страсти Molino Dallagiovanna, LA NAPOLETANA-это идеальная мука из мягкой пшеницы «00» для приготовления превосходной неаполитанской пиццы с особенно мягкой и внешней корочкой, сочностью и вкусом лучших ингредиентов в мире, как того требует оригинальный рецепт и настоящие традиции Неаполя. Мука LA NAPOLETANA была изучена и разработана нашими техническими экспертами вместе с лучшими неаполитанскими шеф-поварами по пицце, и она была официально одобрена и сертифицирована знаменитой Национальной ассоциацией Verace Pizza Napoletana Association (AVPN). Идеально подходит для прямой работы со средним временем подъема (при комнатной температуре до 12 часов).

Рецепт для пиццы

Основной замес:

- 1КГ муки 00 La Napoletana - Molino Dallagiovanna
- 650МЛ воды
- 30гр оливкового масла Extra Virgin
- 2гр пивных дрожжей
- 25гр соли

В большой емкости смешать воду с солью до полного растворения. После добавить 10% муки и хорошо перемешать. Медленно добавить остальную муку, дрожжи, оливковое масло и замешивать тесто 10 минут до тех пор пока оно не станет эластичным. Оставить на 30 минут.

разделить на 6-8 шариков и убрать в холодильник на 48 часов. После достать тесто и дать постоять немного при комнатной температуре. Переложить шарик на стол присыпанный мукой и руками начать раскатывать тесто, аккуратно двигаясь руками от центра к краям, стараясь не повредить образовавшиеся в процессе ферментации пузыри, как бы перекатывая их, формируя высокий борт.

Выпекать пиццу в печи при температуре 400 градусов около 1,5 минуты.





la napoletana

W 310
P/L 0,60

Рецепт для пиццы с предварительным замесом

маestro: *Alberto Campagnolo*

Предварительный замес:

- 2кг муки 00 La Napoletana - Molino Dallagiovanna
- 900гр воды (45%)
- 20гр свежих дрожжей (1%)

Поместить ингредиенты в тестомес и месить в течение 3 минут на 1-й скорости. Поместить массу в емкость смазанную оливковым маслом, накрыть крышкой и оставить на 16-18 часов при температуре +16 °C.

Основной замес:

- предварительный замес
- 8кг муки 00 La Napoletana - Molino
- 5600мл воды (65% от общего объема муки)
- 260гр соли (2,6% от общего объема муки)
- 50гр солода (0,5% от общего объема муки)
- 8гр свежих дрожжей (0,1% в расчете на короткое время созревания теста)
- 4гр свежих дрожжей (0,05% для созревания в холодильнике дольше, чем 36 часов)

Конечная температура теста 24-25 °C.

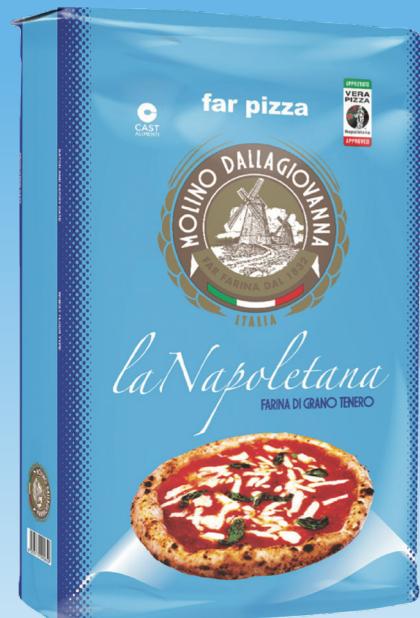
В тестомес поместить предварительный замес, муку, солод, соль и 3/4 воды. Месить в течение 10 минут на первой скорости и 2 минуты на второй скорости (главное: получить гладкую и однородную смесь).

Подержать тесто на столе в течение 20 минут, делая три арматурные складки и дать отдохнуть в течение еще 20 минут. Сформировать шары.

Поместите шары в емкости, дать отдохнуть 30 минут и уберать в холодильник при температуре + 3 °C на 24-48 часов. Перед раскаткой шары подержать при комнатной температуре около 90 минут.

Примечание:

- количество воды вы можете варьировать в зависимости от вашего желания получить более влажное или сухое тесто;
- количество дрожжей и время вызревания теста могут меняться в зависимости от температуры на кухне;
- время приготовления может меняться в зависимости от характеристик вашей печи.





00 n blue

W 290
P/I 0,60

Мягкая пшеничная мука легко обрабатывается благодаря тщательному отбору и смешиванию высококачественных сортов мягкой пшеницы, промытых в питьевой воде с помощью эксклюзивного процесса, следуя лучшим итальянским фрезерным традициям прошлого, ориентированным на современные технологии. Пшеница медленно измельчается, чтобы не повредить продукт и соблюдать его органолептические характеристики. Эта мука подходит для среднего времени подъема (при комнатной температуре до 10 часов или при +4 °C в течение 18-24 часов). Пицца, созданная с мукой на синем фоне, обладает ароматом и хрустящей корочкой.

Рецепт для пиццы

Основной замес:

- 1000гр муки 00 N BLUE - Molino Dallagiovanna
- 540мл воды
- 30гр оливкового масла Extra Virgin
- 3гр пивных дрожжей или 1,5гр сухих дрожжей
- 25гр соли

Положить в спиральный тестомес ингредиенты для основного замеса и замесить в течение 15-16 минут. Дайте постоять 30-40 минут. Сформируйте из теста шарики нужного формата и веса. Дайте им подняться в течение 1 часа при комнатной температуре +18 °C и поместите их в холодильник при температуре +4 °C на 18-24 часа (также до 36 часов). Достать их из холодильника за пару часов до использования.





00 e green

W340
P/I 0,60

Мягкая пшеничная мука легко обрабатывается благодаря тщательному отбору и смешиванию высококачественных сортов мягкой пшеницы в питьевой воде с помощью эксклюзивного процесса Dallagiovanna, следуя лучшим итальянским традициям помола из прошлого, ориентированным на современные технологии. Пшеница медленно измельчается, чтобы не повредить продукт и соблюдать его органолептические характеристики. Хорошо сбалансированная мука, идеально подходит для среднего / длительного времени подъема (при комнатной температуре до 12 часов или при +4 °C в течение 2/3 дней). Эта мука дает в результате хрустящую и ароматную пиццу.

Рецепт для пиццы

Основной замес:

- 1000гр муки 00 e green - Molino Dallagiovanna
- 560мл воды
- 30гр оливкового масла Extra Virgin
- 3гр пивных дрожжей или 1,5гр сухих дрожжей

Положить в спиральный тестомес ингредиенты для основного замеса. Замесить в течение 16-18 минут. Дайте постоять 30-40 минут. Сформируйте из теста шарики нужного формата и веса. Дать им подняться в течение 2 часов при температуре окружающей среды +18 °C и поместить их в холодильник при температуре +4 °C на 2-3 дня. Достать их из холодильника за пару часов до использования.



Примечание: количество воды может варьироваться в зависимости от ваших предпочтений относительно твердости теста; температура выпечки и время выпекания могут варьироваться в зависимости от характеристик вашей печи.

la pinza



Микс создан специально для типичной Римской «пинсы». Готовый продукт будет иметь ярко выраженный вкус, напоминающий местную традицию благодаря соевой и рисовой муке.

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ РЕЦЕПТ ДЛЯ РИМСКОЙ ПИНСЫ

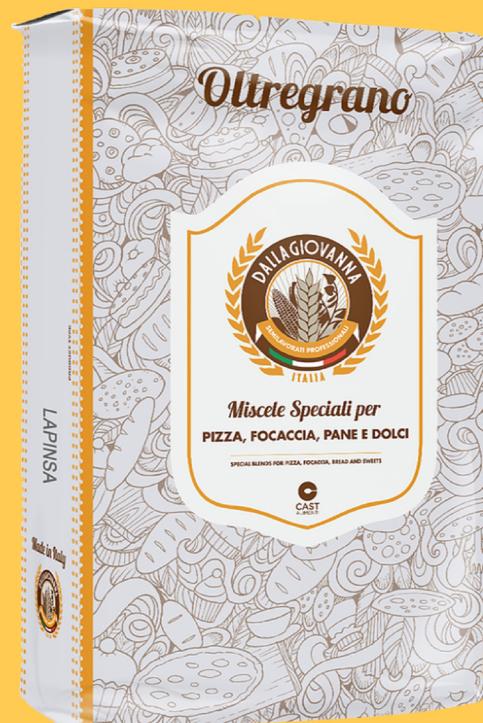
Предварительный замес:

- 1кг муки LaPinza
- 0,6л воды (60%)
- 20гр свежих дрожжей (2%)

Замесить в течение 3-5 минут на 1-й скорости, получая грубое тесто. Поместить в промасленную емкость, накрыть и оставить в холодильнике на 16-20 часов при температуре +4 °C.

Основной замес:

- охлажденный предварительный замес
- 1кг муки LaPinza
- 1л воды (80% от общего кол-ва)
- 60гр соли
- 20гр оливкового масла Extra Virgin
- 1гр свежих дрожжей (1% от основного замеса)



Конечная температура теста 26-27 °C. Положить в спиральный тестомес: предварительно приготовленное тесто, муку LaPinza, свежие дрожжи и 550мл воды. Замесить в течение 4 минут на 1-й скорости, включить 2-ю скорость и через 30 секунд начать добавлять другие ингредиенты, ожидая их поглощения: часть оставшейся воды, масло оливковое, другую часть воды, соль и последнюю часть оставшейся воды. Общее время замеса 5 минут. Поместить тесто в емкость смазанную маслом при комнатной температуре (21-22 °C) на 50-60 минут. Сформировать порции нужного веса (рекомендуется 300 г) и поместить их в лоток. Дать им подняться примерно в течение 3-3,5 часов при температуре 21-22 °C перед выпечкой. Растиянуть на манной или рисовой муке. Предварительно выпекать и закончить выпечку

granito



Мука «Granito» - это особая мука из мягких сортов пшеницы, произведена из лучшей части зерна, перемолотая до мелкой фракции.

Мука создана
специально для
свежей пасты,
посыпки прилавков
для хлеба и пиццы,
гнёздочки, панировки.

Муку хранить в сухом
и прохладном месте
при относительной
влажности не более
70%.

СРОК ГОДНОСТИ: 12 мес.

Вес: 25 кг

