Caputo Cuoco Pizzamehl Typ 00

Mit dem Caputo Cuoco Pizzamehl vom Typ 00 backst du Pizza wie in Neapel. Das Mehl enthält extra viel Gluten, welches seine Wirkung, während der Teig über Nacht ruht, entfaltet. Durch den Proteingehalt, braucht der Teig eine längere Ruhezeit. Das Ergebnis ist ein fester und elastischer Teig, ideal für eine authentische neapolitanische Pizza und andere traditionelle herzhafte & süße Spezialitäten. Der Teig kann je nach Belieben belegt werden.

Zutaten: Weichweizenmehl

Nährwertangaben je 100g:

Brennwert/Energie	**1491 kJ / 352 kcal**
Fett	**1,5 g**
Davon gesättigte Fettsäuren	**0,3 g**
Kohlenhydrate	**70 g**
Davon Zucker	**1 g**
Eiweiß	**13 g**
Salz	**0,018 g**
Ballaststoffe	**3 g**
Glutengehalt (in %)	**13-13,5 %**

Sonstige Informationen:

Typ	**00**
Backstärke (W-Wert)	**300-320**
Elastizität (P/L-Wert)	**0,5-0,6**
Stabilität (S-Wert)	**12-14**
Allergene	**Weizen und Weizenerzeugnisse (einschl. Gluten)**
	Kann Spuren von Soja erhalten
Ursprungsland	**Italien**
Produzent	**Mulino Caputo - Antimo Caputo S.r.l.**

Zum Produkt

Wir beraten dich gerne!
Montag - Freitag von 09 - 17 Uhr

@pizza1
info@pizza1.de
+49 5601 - 5809610
Korbacher Str. 501, D-34270 Schauenburg