



Il mulino di Napoli



てんぷんとプロテインにダメージを加えないために、小麦をゆっくりとすりつぶします。



クリシト

Criscito - Lievito Naturale

タイプ0の小麦粉を水で練り、酵母、乳酸、微生物の働きによって作られた天然のもので、ピッツァ、ベーカリー製品の発酵を促します。小麦粉1キロに対して、20g ~ 50gのクリシトを通常お使いのイーストと一緒に加えてください。また、クリシトを入れることにより、ピッツァの色合いを高めたり、独特の風味付けをすることができます。



商品コード	商品名
005269	クリシト
内容量	1kg x 10袋
賞味期間	18ヶ月
粉のタイプ	0粉
タンパク質	15.80%
灰分	0.53~0.55%

イタリアの粉の分類	
原料小麦の種類	分類の仕方
硬質小麦 (grano duro)	セモラ (一度挽いたもの)
	セモラ・リマチナータ/ドッピオ・セモラート (二度挽いたもの)
普通小麦 (grano tenero)	00粉(灰分0.55%以下) → ピッツァやお菓子などに
	0粉(灰分~0.65%) → ピッツァやパスタ、パンなどに
	1粉(灰分~0.8%)、
	2粉(灰分~0.95%)
全粒粉 (0.95%以上)	
※精製のしかたによって区別します 灰分=外皮の含有量 2粉,1粉,0粉,00粉と数字が小さくなるほど精製度が高く外皮の含有量は少なくなります。	