



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。



サッコロツソ・クオーコ

Sacco Rosso Cuoco – Farina di Grano Tenero Tipo 00

弾力のあるグルテンがある小麦粉。長時間の発酵にも耐えられます。伝統的なナポリピッツァ、デニッシュなど様々な用途にお使い頂けます。



商品コード	商品名
005278:	サッコロツソ・クオーコ 1kg x 10袋
017293:	サッコロツソ・クオーコ 5kg x 2袋
賞味期間:	12ヶ月
粉のタイプ:	00粉
タンパク質:	13.50%
W値:	300~320
P/L(弾力性):	0.50~0.60
水分吸収値:	59~61
安定度:	12~14
グルテン:	13.00~13.50%
灰分:	0.50%

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%)
※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。	
	全粒粉 (0.95%以上)

分析項目の説明	
W値	粉の強さ 発酵と焼成でふくらみ、生地は上に持ち上がります。その時の弾力の大きさを示します。数値が大きいくほど膨らんでも壊れにくく、小さいと生地はあまり持ち上がりません。
P/L(弾力性)	生地の強靭性(縮み)と伸展性(伸び)のバランス
水分吸収値	生地の水分吸収率 高い方が無駄なく粉を使用できます。
安定度	生地の質の安定性
灰分	精製した粉の外皮の含有量 精製度が高いほど低い。