



Il mulino di Napoli



カプートはナポリの製粉会社。三世代に渡り、地元の料理は財産であるとし忠実に情熱をもって粉を生産しています。



## サッコロツソ・リンフォルツアート

**Sacco Rosso Rinforzato – Farina di Grano Tenero Tipo 00**

長時間の発酵が必要な生地に適しています。生地の強さ、伸び、弾力のバランスが良く、ピッツァ、デニッシュなど、様々な用途にお使い頂ける小麦粉です。クロワッサンやスフォリアテッラなど、油分を含む生地を作るのにも向いています。



商品コード	商品名
005286	サッコロツソ・リンフォルツアート 25kg x 1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:	3~4
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%) 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。

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)	生地の強靱性(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。