



Il mulino di Napoli



混ぜものをすることには反対していますので、添加物なしの小麦しか使用しません。



ティーポ・ウノ

Typo 1 – Farina di Grano Tenero Typo 1

長年小麦粉を扱うカプート社の経験から誕生したティーポ・ウノ。選り抜かれた小麦に食物繊維が豊富な胚芽や外皮を多く含み、古き良きイタリアの味です。長時間の発酵も可能です。パン、ピッツァ、ドルチェなど、幅広くお使いいただけます。ティーポ・ウノ 100%の生地はもちろん、他のお好みのカプート小麦粉と約20%～30%の割合で混ぜても美味しく仕上がります。ティーポ・ウノ粉は00粉よりしっかりした小麦の風味が感じられます。

商品コード	商品名
017215:	ティーポ・ウノ 5kg x 2袋
賞味期間:	12ヶ月
粉のタイプ:	1粉
タンパク質:	13.50%
W値:	250～270
P/L(弾力性):	0.45～0.55
水分吸収値:	60～62
安定度:	7～10
グルテン:	13.00～13.50%
灰分:	0.80%



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。