



Il mulino di Napoli



自然の美味しさをそのまま伝えるために小麦選びには細心の注意を払います。

## サッコヴィオラ・ピッツアメトロ Pizza a Metro - Farina di Grano Tenero Tipo 00

長方形の大きなピッツアやフォカッチャ作りに。弾力の強いプロテインを持つ小麦の粒子は長時間の発酵に耐え、水分を吸収しふわふわとした生地に仕上げます。



商品コード	商品名
017204	サッコヴィオラ・ピッツアメトロ 25kg x 1袋
賞味期間	12ヶ月
粉のタイプ	00粉
タンパク質	13.25%
W値	310~330
P/L(弾力性)	0.45~0.50
水分吸収値	60~62
安定度	14~16
グルテン	13.00~13.50%
灰分	0.55%

イタリアの粉の種類	
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/ドッビオ・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) → ピッツアやお菓子などに
	0粉(灰分~0.65%) → ピッツアやパスタ、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。