

**ΧΩΡΙΑΤΙΚΑ
ΑΛΕΥΡΑ**

PIZZA *spolvero*

Αλεύρι ψιλοαλεσμένο
από σκληρά σιτάρια

Για το αλεύρωμα της
επιφάνειας εργασίας,
πριν το άνοιγμα
της ζύμης.

ΟΦΕΛΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΑ

- Εύκολη χρήση

- Ειδική σύνθεση που
βοηθάει στο άνοιγμα και
στο ψήσιμο της πίτσας

- Πολύ καλή εμφάνιση
και γεύση τελικού προϊόντος

ΔΥΝΑΤΑ ΣΗΜΕΙΑ

- Λεπτόκοκκο αλεύρι,
ιδανικό για το σκόνημα
του πάγκου εργασίας

- Ειδική σύνθεση που
βοηθάει στο άνοιγμα και
στο ψήσιμο της πίτσας

- Πολύ καλή εμφάνιση και
γεύση τελικού προϊόντος

Νέα σειρά αλεύρων για πίτσα

Η ιταλική τέχνη και
φινέτσα στα χέρια σας!

**ΓΙΑ PIZZA
EXPERTS**

TIPO 00 CLASSICO TIPO 01 RUSTICO PIZZA SPOLVERO

Συσκευασία
10 Kg



Proudly developed by
LOULIS
Food Ingredients

www.loulismills.gr



Μετά από 9 μήνες έρευνας από την ομάδα μας, πάνω από 4 τόνους προϊόντος για δοκιμές και περισσότερους από 25 εξειδικευμένους συνεργάτες από κορυφαίες πιτσαρίες της χώρας που βοήθησαν στην τελική διαμόρφωση των προϊόντων, σας παρουσιάζουμε 3 νέα αλεύρα **ΤΙΠΟ 00 Classico**, **ΤΙΠΟ 01 Rustico Πετρόμυλου** και **Pizza Spolvero**, πάντα με την ποιότητα και την υπογραφή της Μύλοι Λούλη!

Η νέα σειρά αλεύρων, σας εγγυάται υψηλές επιδόσεις καθώς και τα καλύτερα ποιοτικά αποτελέσματα σε κάθε τύπο παραγωγής. Είναι ιδανικά για αυθεντική ιταλική ζύμη πίτσας, για αργή ωρίμανση αλλά και για ψήσιμο σε υψηλές θερμοκρασίες. Προσφέρουν σταθερότητα και δίνουν πολύ καλή ελαστικότητα και αντοχή στη ζύμη.

ΤΙΠΟ 00 *classico*

Αλεύρι τύπου 00 για Ρίτσα, από μαλακά σιτάρια πολυτελείας

ΟΦΕΛΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΑ

- Εύκολο στη χρήση
- Εξοικονόμηση κόστους (πολύ καλή απορρόφηση σε νερό)
- Σταθερότητα στην παραγωγική διαδικασία



ΣΥΝΤΑΓΗ

PIZZA ME ΤΙΠΟ 00 CLASSICO

ΥΛΙΚΑ:
- 2.000 γρ. Αλεύρι ΤΙΠΟ 00 CLASSICO
- 40 γρ. αλάτι
- 40 γρ. ελαιόλαδο
- 10 γρ. μαγιά
- 1.300 γρ. νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1. Ζυμώνουμε όλα μαζί τα υλικά σε ταχυζυμωτήριο για 8' στην αργή ταχύτητα.
2. Ξεκουράζουμε το ζυμάρι για 45-60'.
3. Κόβουμε και πλάθουμε τη ζύμη σε τεμάχια των 270-300 γρ.
4. Αποθηκεύουμε τις ζύμες, σκεπασμένες στο ψυγείο στους 2-4°C, για 12-72 ώρες, μέχρι να ωριμάσουν.
5. Ανοίγουμε τις ζύμες σε στρογγυλό σχήμα πίτσας με τη βοήθεια του αλεύρου Spolvero και απλώνουμε τα υλικά της αρεσκείας μας.
6. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, σε δυνατή θερμοκρασία 300-350°C, ανάλογα με το μέγεθος της κάθε πίτσας.

Συσκευασία
25 Kg



Protein/
Πρωτεΐνη
11,5 - 12,2%

Strength/ Έργο
αλβεογράφου (W)
270 - 320

ΑΛΕΥΡΑ ΠΟΛΥΤΕΛΕΙΑΣ

ΤΙΠΟ 01 *rustico* πετρόμυλου

Αλεύρι πετρόμυλου τύπου 01 για Ρίτσα, από μαλακά σιτάρια πολυτελείας

ΔΥΝΑΤΑ ΣΗΜΕΙΑ

- Πολύ καλή απορρόφηση σε νερό
- Ιδιαίτερη γεύση λόγω της άλεσης σε πετρόμυλο
- Πολύ καλή ελαστικότητα και αντοχή ζύμης
- Ιδανικό για αργή ωρίμανση (ψυγείο) που μπορεί να φτάσει έως και 120 ώρες
- Ιδανικό για παραγωγή ζύμης που θα ψηθεί τόσο σε ξυλόφουρνο (υψηλή θερμοκρασία), όσο και σε συμβατικό φούρνο
- Ιδανικό και για παρασκευές που απαιτούν χρήση προζυμιού

ΟΦΕΛΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΑ

- Ιδιαίτερη γεύση λόγω της άλεσης σε πετρόμυλο
- Εύκολο στη χρήση
- Εξοικονόμηση κόστους (πολύ καλή απορρόφηση σε νερό)
- Σταθερότητα στην παραγωγική διαδικασία

ΣΥΝΤΑΓΗ

PIZZA ME ΤΙΠΟ 01 RUSTICO ΠΕΤΡΟΜΥΛΟΥ

ΥΛΙΚΑ:
- 2.000 γρ. Αλεύρι ΤΙΠΟ 01 RUSTICO
- 40 γρ. αλάτι
- 40 γρ. ελαιόλαδο
- 10 γρ. μαγιά
- 1.400 γρ. νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1. Ζυμώνουμε όλα μαζί τα υλικά σε ταχυζυμωτήριο για 8' στην αργή ταχύτητα.
2. Ξεκουράζουμε το ζυμάρι για 45-60'.
3. Κόβουμε και πλάθουμε τη ζύμη σε τεμάχια των 270-300 γρ.
4. Αποθηκεύουμε τις ζύμες, σκεπασμένες στο ψυγείο στους 2-4°C, για 12-72 ώρες, μέχρι να ωριμάσουν.
5. Ανοίγουμε τις ζύμες σε στρογγυλό σχήμα πίτσας με τη βοήθεια του αλεύρου Spolvero και απλώνουμε τα υλικά της αρεσκείας μας.
6. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, σε δυνατή θερμοκρασία 300-350°C, ανάλογα με το μέγεθος της κάθε πίτσας.

Συσκευασία
25 Kg



Protein/
Πρωτεΐνη
12 - 13%

Strength/ Έργο
αλβεογράφου (W)
210 - 260