

Когда при хранении окружающая среда слишком сухая или слишком жарко, мука теряет влажность, достигая нижнего минимального порога, что затрудняет дальнейшее использование.

В этом случае восстановить нормальную степень влажности муки становится очень сложным, поскольку вы должны использовать большую гидратацию и более длительный замес и, возможно, поставит под угрозу в финале тесто.

Однако, напротив, слишком много влаги приводит к образованию комков различной консистенции внутри комка и способствует образованию плесени и невозможности дальнейшего использования.

Кроме того, слишком холодная среда не является идеальной для муки, так как это замедляет его ферментативную активность.

На самом деле с помощью ферментов есть возможность стимулировать различные реакции во время процесса замеса теста и реагировать, температура не должна быть слишком высокой но и ни слишком низкой.

Как вы можете определить лучшую пиццу, безусловно, в следующих процентах:

60% хорошее тесто

20% продукты для фаршировки высшего качества

10% подготовка пиццы

10% приготовление

Несколько видов муки

- **farina "00" - мука "00"** (буквально два нуля-doppio zero)

Это мука абсолютно очищенная от отрубей, а затем выбеленная.

Называется также "мучной цветком-fior di farina". Он используется для пасты и десертов.

- **farina "0" - мука "0"** Менее белая чем мука "00" так как имеет небольшой процент отрубей.

Мука обычно используется при приготовлении хлеба или свежей пасты.

- **farina "1" - мука "1"** Также менее белая чем мука "0", потому что она имеет более высокий процент отрубей. Используется для хлеба и пиццы

- **farina "2" - мука "2"**.

Можем посоветовать использовать немного муки грубого помола, используемой, но являющейся хорошей альтернативой для белой муки когда вы не используете муку из цельного зерна.

- **farina integrale - мука из цельного зерна.** Содержит максимальное количество отрубей и с более высоким содержанием клетчатки, витаминов и минералы относительно муки белой.

Определение мощности муки

Наиболее важное свойство муки её мощности, т.е. способность противостоять в течении всего периода обработки.

Прочность муки происходит от качества грунта, который используется для пшеницы, по своему содержанию белка, в частности глиадина-gliadina и глютеина-glutenina .

Эти два простых белка смешиваясь с водой образуют белковый комплекс, называемый клейковиной, которая представляет собой несущую конструкцию теста, представленную в виде прочности муки.

Это своего рода решетки в массе муки и воды, что делает его компактным, эластичным и в состоянии удерживать крахмал и газы брожения, образуя характерные пузырьки губчатой структуры хлеба и других дрожжевых изделий.



Основа количество, но также качество, содержания клейковины в данной муке, тесто с водой будет более или менее резистентным (P) и эластичным (L) и также может изменяться время необходимое для закваски.