

# Übersicht Pizzamehl

Name                      Typ                      W-Wert                      Proteingehalt      empfohlene Gehzeit      empfohlene Hydratation

## Molino Caputo



<b>Cuoco, Chef</b>	<b>00</b>	<b>300-320</b>	<b>13%</b>	<b>lang</b>	<b>65-70</b>
<b>Pizzeria Tradizionale</b>	<b>00</b>	<b>260-280</b>	<b>12%</b>	<b>kurz bis mittel</b>	<b>60-65</b>
<b>Nuvola</b>	<b>0</b>	<b>250-290</b>	<b>12%</b>	<b>mittel</b>	<b>60-65</b>
<b>Nuvola Super</b>	<b>0</b>	<b>320-340</b>	<b>13,50%</b>	<b>lang</b>	<b>70+</b>
<b>Tipo 1</b>	<b>1</b>	<b>250-270</b>	<b>13%</b>		
<b>Manitoba Oro</b>	<b>0</b>	<b>370-390</b>	<b>14%</b>	<b>lang</b>	<b>70+</b>

## Molino Dallagiovanna



<b>laNapoletana</b>	<b>00</b>	<b>310</b>	<b>12%</b>	<b>mittel</b>	<b>60-65</b>
<b>leDevine »Anna«</b>	<b>00</b>	<b>380</b>	<b>15%</b>	<b>lang</b>	<b>70+</b>
<b>leDevine »Monica«</b>	<b>00</b>	<b>300</b>	<b>14%</b>	<b>mittel bis lang</b>	<b>65-70</b>
<b>leDevine »Sofia«</b>	<b>00</b>	<b>180</b>	<b>12%</b>	<b>kurz</b>	<b>60-65</b>
<b>UNIQUA Blu</b>	<b>1</b>	<b>380</b>	<b>15%</b>	<b>lang</b>	<b>70+</b>

kurz = bis 24 std.

mittel= 24-48 std.

lang=72+ std.