



100% Norsk Tipo 00



Bra mat fra
Lantmännen

NYHET! Regal lanserer 100% Norsk Tipo 00!

Det perfekte melet for ved- og
steinovnspizzaer, som gir
deg en sprø og fin bunn hver gang!



Veien til en
god pizza
starter med deigen.
Hvordan ser din prosess ut?



Visste du at...

Regal Tipo 00 er et mel etter
italiensk standard?

Pizzamelet består av kraftige melsorter med et høyt
protein innhold, lavt aske innhold og som tåler høye
temperaturer. Derfor er Regal Tipo 00 det perfekte
melet for ved – og steinovnspizzaer, som gir deg en
sprø og fin bunn hver gang.

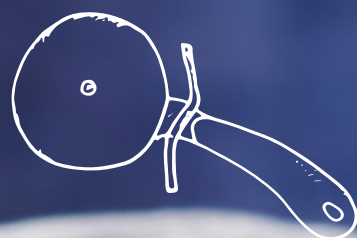




100% NORSK

Tipo 00-mel

Velegnet til lange bakeprosesser og baking over kjøll/frys. Bruk Pizzamelet til Italienske pizzabunner og foccacia som langtids heves på kjøll.



SAMME RESULTAT
HVER GANG

HØYT
PROTEININNHOLD



TÅLER LANGE
HVILETIDER

Pizzabunn (8 stk)

Ingredienser:

1 kg Regal Tipo 00
20 g olivenolje
20 g salt
5-10 g gjær (mindre gjær jo lengre tid i kjøleskap)
600 g vann

Hvordan forberede oppskriften:

1. Elt deigen med alle ingredienser til ferdig deig med god strekkbarhet. Kald deig 23-24 grader.
2. La deigen hvile ½ time.
3. Del opp deigen i 200 g deiger, rundvirk og la de komme litt i gang.
4. Sett på kjøll tildekket i 1-2 døgn. Strekk ut og garner pizzaen.
5. Stek på høyeste temperatur (320 grader ++) 3-7 minutter.





Tips til baking av **DELIZIOSO** italiensk bunn

1. ELTING

Elt deigen med alle ingredienser til ferdig deig med god strekkbarhet. Deig temperatur ca. 23-24 grader.

3. FORMING AV DEIGEMNENE

Pizzadeiger som skal ha lange modningstid, er best å dele opp etter en ½-1t for så å trille de runde og dekke til godt før lagring på kjøll.

2. HVILETID

Hvis det brukes mindre gjær og lavere temperatur på deigen, må hviletiden forlenges, dette gir en saftigere og mer smakfull bunn.



4. TOPPING

Ta på garnityr av ønske for steking.

5. STEKING

For best mulig resultat for tynne pizzabunner forvarm ovnen til 300-350°C, og stek i ca 5-8 min.





100% NORSK

Tipo 00-mel

Velegnet til lange bakeprosesser og baking over kjøll/frys. Bruk Pizzamelet til Italienske pizzabunner og foccacia som langtids heves på kjøll.



*SAMME RESULTAT
HVER GANG*

*HØYT
PROTEININNHOLD*



*TÅLER LANGE
HVILETIDER*



Regal pizza sortiment

Proft mel - proff pizza

En serie optimale mel som passer ekstra godt til pizza med raske prosesser.

25 kg



Varenavn:
Durummel 25kg Regal
EPD: 2264729



Varenavn:
Hvetemel ekstra 2 kg
EPD: 5672423



Varenavn:
Pizzamel 2 kg
EPD: 5672415

Nyhet!



Varenavn:
Tipo00 25kg Sekk Regal
EPD: 6161426

Bestill hos din
grossist i dag.



For bestilling kontakt din lokale grossist!

Besøk gjerne våre hjemmesider
www.lantmannencereal.no
for mer informasjon.



Bra mat fra
Lantmännen

