

**Italiensk mel opdeles efter en italiensk lov i Tipo 00, 0, 1, 2 og intergrale.**

### **Tipo 00**

Det er den finest formalet italienske mel og er mere hvid. Den har mindre protein og fiber indhold. Tipo 00 er velegnet til kager, focaccia og Pizza. Kan også benyttes til brødfremstilling

### **Tipo 0**

Kornet er formalet omkring 70 % og har et højere protein og gluten indhold end Tipo 00. Tipo 0 er velegnet til brødfremstilling og kan også bruges til Pizza

### **Tipo 1**

Mørkere mel type med indhold af eftermel. Tipo 1 er velegnet til brødfremstilling

### **Tipo 2**

Mørkere og grovere mel type. Tipo 2 er velegnet til brødfremstilling

### **Intergrale**

Fuldkornsmel hvor hele kernen og kim er formalet  
Intergrale er velegnet til fuldkornsbrød og fuldkorns Pizza

## W

W tallet repræsenterer den kraft, der kræves til at oppuste en dej boble indtil brud. Denne værdi angiver den overordnede bage styrke af melet.

Vandoptagelsen stiger generelt i takt med W talet øges. Brød volumen stiger også i takt med W talet stiger.

Bageri mels W tal er som regel 200 - 250, med numre op til 450 det er særligt egnet til dej med lange hævetider.

W 120 - 180 = Kage - kiksemel

W 190 - 250 = Almindeligt mel til bagning

W 250 - 300 = Stærkt mel til langtidshævning

W 300 - 450 = Speciel mel (f.eks. Manitoba)

W 350 - = Fuldkorn Manitoba

W 170 - 190 = Fuldkorn (dansk)

# Vandoptagelse i dejen

- Mel optager ca. 55 % vand, (1 kg mel = 550 g vand)
- Vi ønsker 80 % vand (1 kg mel = 800 g vand)
- Kan kun optages mekanisk
- Blandingstid og metode afgørende
- Ca. 80 % af den ønskede vandmængde tilsættes ved start svarende til ca. 60 % melmængden ( 1 kg mel = 600 g vand)
- De sidste 20 % tilsættes lidt ad gangen ved hurtig hastighed.
- Saltet tilsættes først når der mangler ca. 3 min.

# Dannelse af glutennet

- Kan kun dannes mekanisk
- Blandingstid afgørende
- Meget følsom overfor temperaturer
- Dej temperatur skal være mellem 25 – 28°C