

PARRAVANO PAOLO
Consultor Técnico Molino Polselli
Professsor de la Accademia Polselli
Cel.: +39 338 2844773
Email: p.parravano@polselli.it



Relatório Técnico – Farinha Super 00 | Linha Profissional para Pizzaria

A farinha **Super 00** da linha profissional Polselli é uma farinha de **altíssima força**, desenvolvida para atender às necessidades dos profissionais da pizza e da panificação avançada. A seguir, os principais parâmetros técnicos:

- **Índice de força (W):** 360/380
- **Teor de proteínas:** 15%
- **Relação P/L:** 0,60

Essa composição caracteriza uma farinha **extremamente estruturada**, capaz de absorver altos percentuais de água e manter estabilidade mesmo em processos com **longos tempos de fermentação**. É a farinha ideal para **massas de alta hidratação** e para processos que exigem excelente retenção e desenvolvimento durante a cocção.

Versatilidade de uso

Um dos grandes pontos fortes da farinha **Super 00** é sua versatilidade:

Excelente para:

- Pizza em **teglia**, pizza em **pala** e pizza **redonda** com longa maturação
- Preparação de **pré-fermentos** como biga, poolish e sponge
- Perfeita para **refresco de levain** (massa madre), tanto sólido quanto líquido

Estrutura proteica:

Permite obter massas **elásticas e resistentes**, com equilíbrio ideal entre **tenacidade e extensibilidade**, especialmente útil em aberturas manuais que exigem precisão e regularidade.

Uso como farinha de corte

Em muitas realidades artesanais e industriais, a **Super 00** também é utilizada como **farinha de corte** para reforçar misturas mais fracas ou farinhas com menor teor proteico.

Nesse contexto, atua como um **potencializador natural da massa**, melhorando o desenvolvimento e a estrutura do produto final **sem alterar as características aromáticas da mistura**.

Comparação com a farinha Manitoba

Muitos concorrentes utilizam farinhas **Manitoba** para alcançar características semelhantes.

No entanto, em comparação com essas farinhas, a **Super 00** apresenta uma **relação P/L mais equilibrada (0,60 contra 0,65)**, tornando-a:

- menos tenaz
- mais fácil de trabalhar
- mais adequada para aplicações em pizza

Isso a torna uma opção **mais técnica e eficiente para profissionais** que buscam uma farinha completa, estável e fácil de manejar em diferentes condições operacionais.

Conclusão

A farinha **Super 00** é uma solução completa para o universo da pizzeria e da panificação moderna:

- forte, mas equilibrada
- versátil e confiável
- adaptável a diferentes contextos produtivos

Seu uso permite obter **massas de alto desempenho, digestíveis e bem desenvolvidas**, tanto em processos diretos quanto indiretos.