

# WHITE FLOUR FARINE BLANCHE

UNBLEACHED | NON BLANCHIE

---

**Pizza & Pasta Flour**  
**Farine à pizza et pâtes**

Type 00

1kg



# Pizza & Pasta Flour

## TYPE 00

**DIRECTIONS:** Measure 1 kg or approx. 6¼ cups of flour, setting aside ¼ cup for dusting. Combine remaining flour with 2½ cups of lukewarm water, 1 tbsp dry yeast and 1 tbsp sea salt. Knead for 10 min. or mix with dough hook for 1 minute at speed 1 then 5 min. at speed 2. Cover and let rise 90 min. at 73°F. Dust work surface and divide dough into 4. Stretch, fold and round each portion. Cover and let rest 60 min. Using a pizza stone, preheat oven or BBQ to 500°F or higher. Roll out dough to desired shape. Cook 6-10 minutes with or without toppings. Makes 4 x 12" crusts.

## Farine à pizza et pâtes

### TYPE 00

**MODE D'EMPLOI :** Mesurer 1 kg ou environ 6 ¼ tasses de farine, et en réserver ¼ de tasse pour le saupoudrage. Mélanger le reste de la farine à 2 ½ tasses d'eau tiède, 1 c. à soupe de levure sèche et 1 c. à soupe de sel de mer. Pétrir pendant 10 minutes ou mélanger à l'aide d'un crochet pétrisseur pendant 1 minute à vitesse 1 puis encore 5 minutes à vitesse 2. Couvrir et laisser lever pendant 90 minutes à 73° F. Fariner le plan de travail et diviser la pâte en 4. Étirer, replier et rouler en boule chaque portion. Couvrir et laisser reposer pendant 60 minutes. Si l'on utilise une pierre à pizza, préchauffer le four ou le barbecue à 500° F ou plus. Rouler la pâte pour lui donner la forme désirée. Cuire 6 à 10 minutes avec ou sans garnitures. Donne 4 croûtes de 12 pouces.

For recipes and to find out more about our flours, blends and other organic ingredients, visit us at [anitasorganic.com](http://anitasorganic.com).

Pour des recettes et pour en savoir plus sur nos farines, mélanges et autres ingrédients biologiques, rendez-nous visite à [anitasorganic.com](http://anitasorganic.com).

## Nutrition Facts

### Valeur nutritive

Per 1/4 cup (40 g)

Pour 1/4 tasse (40 g)

<b>Calories 110</b>	<b>% Daily Value*</b>
	<b>% valeur quotidienne*</b>
<b>Fat / Lipides</b> 0 g	0%
Saturated / saturés 0 g	
+ Trans / trans 0 g	0%
<b>Carbohydrate / Glucides</b> 22 g	
Fibre / Fibres 1 g	4%
Sugars / Sucres 1 g	1%
<b>Protein / Protéines</b> 4 g	
<b>Cholesterol / Cholestérol</b> 0 mg	
<b>Sodium</b> 0 mg	0%
Potassium 40 mg	1%
Calcium 10 mg	1%
Iron / Fer 1.5 mg	8%
Thiamine 0.22 mg	18%
Riboflavin / Riboflavine 0.14 mg	11%
Niacin / Niacine 1.75 mg	11%
Folate 50 µg DFE / ÉFA	13%

\* 5% or less is a **little**, 15% or more is a **lot**

\* 5 % ou moins c'est **peu**, 15 % ou plus c'est **beaucoup**

**Ingredients:** Organic wheat flour, Niacin, Iron, Thiamin mononitrate, Riboflavin, Folic acid.

**Contains:** Wheat.

**May contain:** Barley, Oats, Rye, Triticale, Sesame.

**Ingrédients :** Farine de blé biologique, Niacine, Fer, Mononitrate de thiamine, Riboflavine, Acide folique.

**Contient :** Blé.

**Peut contenir :** Orge, Avoine, Seigle, Triticale, Sésame.



6 23636 60070 5