

# ESPECIFICAÇÕES DA **FARINHA**



Semana da  
**PIZZA ITALIANA**

## ESPECIFICAÇÕES DAS FARINHAS

Os dados de W e P/L são definidos por um maquinário chamado de alveógrafo de Chopin<sup>2</sup>, mas lembrando que esses parâmetros são puramente teóricos e indicativos, portanto não são referências absolutas, se faz necessário sempre testar a farinha e conhecê-la na prática.

A seguir, temos uma explicação em termos de força e equilíbrio, com informação da quantidade de proteína presente e suas melhores utilizações.

Os termos W e P/L são mais usados na Itália, hoje em dia nos moinhos mais tecnológicos do Brasil, já conseguimos pedir a ficha técnica para obter esses parâmetros.

2 - O alveógrafo de Chopin é uma máquina que foi desenvolvida para compreender a força da farinha e o equilíbrio entre resistência e extensibilidade.

A força é representada pela letra W, a resistência pela letra P e a extensibilidade pela letra L.

O W pode variar de 130 a 450, sendo 130 fraca e 450 super forte.

O P/L, ou seja, equilíbrio entre resistência e extensibilidade, pode variar muito, sendo 0,5 a 1 um bom equilíbrio, acima de 1 muito resistente e abaixo de 0,5 muito extensível.

## *Indicação genérica dos valores alveográficos:*

### Resistência e extensibilidade:

P/L > 1: a farinha é resistente.

P/L < 0,5: a farinha é extensível.

### Força:

$W \geq 450$ : a farinha é muito forte.

Sugestão de uso: panetones, colombas, ciabattas.

$W \geq 350/400$ : a farinha é forte.

Indicada para pré-fermentos.

$W = 280/350$ : farinha de força normal.

Sugestão de uso: pães e pizzas tradicionais.

$W = 200/250$ : farinha fraca.

Sugestão de uso: pães e pizzas de massas simples e diretas.

$W \leq 180$ : farinha muito fraca.

Sugestão de uso: Bolos e biscoitos.

$W \leq 130$ : farinha não panificável.

Sugestão de uso: massa podre, tortas, etc.

**ABSORÇÃO ÁGUA (valores aproximados)**

<b>W250</b>	55 - 60 %
<b>W280</b>	58 - 62 %
<b>W300/320</b>	60 - 65 %
<b>W330/350</b>	65 - 70 %
<b>W350/400</b>	70 - 80 %
<b>W acima de 400</b>	90 %

Através de máquinas como o alveógrafo e o farinógrafo medem-se a resistência e elasticidade, sabendo assim a força e também a absorção de água para cada farinha, compreendendo qual o seu melhor uso.

As farinhas mais utilizadas são a de trigo mole e as de trigo duro, ambas usadas na panificação e na cozinha em geral. No Brasil descobrimos há pouco tempo a farinha de trigo duro, ainda pouco utilizada.