ALIMENTARE SECCO

LIEVITO SECCO

LIEVITO MADRE VIGEVANO KG.1X5

CODICE
09650

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Il Lievito madre Oro di Macina di Molino Vigevano è l'unico realizzato con Grano Tenero Antico Risciola 100% italiano e germe di grano vitale, entrambi macinati a pietra.

INGREDIENTI

Pasta madre di GRANO tenero (farina di GRANO tenero tipo "00", farina di GRANO tenero "1" Risciola, acqua), germe di GRANO vitale, lievito di birra.
Allergeni: GLUTINE. Realizzato in uno stabilimento in cui si lavorano anche SOIA, LATTE e derivati, LUPINO e SESAMO.

CONSERVAZIONE

Si consiglia di conservare la farina in un ambiente fresco e asciutto, ad una temperatura di 18°/20°C ed umidità massima del 45%, per garantire una perfetta resa in fase di utilizzo. L'errata conservazione può comprometterne l'uso in fase di lavorazione.

UTILIZZO

È in polvere e può essere aggiunto direttamente alla farina senza necessità di scioglierlo in acqua. Si presta a due tipi di lavorazioni: per lunghe lievitazioni (oltre le 14 ore) non deve essere innescato, altrimenti, lo si può usare per brevi lievitazioni, ma innescandolo con lievito di birra, oppure aumentando la dose di lievito madre. La lievitazione varia e dipende dalla quantità di lievito di birra adoperato come innesco. Dosi: 100 gr di lievito per 1kg di farina (10% di lievito madre sul peso della farina); 100 gr di lievito madre equivalgono a 5 gr di lievito fresco (2 gr di lievito secco).

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.