

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Lievito Madre con aggiunta di Lievito Secco

Lievito Madre è un lievito naturale essiccato (detto anche pasta acida, o pasta madre) con l'aggiunta di una piccola percentuale di lievito secco che funge da "starter" e permette di ottenere pizze, focacce e pane di piccola e media pezzatura dal profumo e dalla resa tradizionale.

Contiene una accurata selezione di lieviti che riproducono tutte le caratteristiche del lievito naturale attivo e favoriscono una corretta lievitazione dell'impasto conferendo il gusto e l'alveolatura tipici della lievitazione tradizionale.

L'impasto del pane prodotto con il nostro Lievito Madre necessita di tempi abbastanza lunghi di lievitazione. Il nostro Lievito Madre può essere utilizzato anche per preparare la biga (o pre-lievito) da utilizzare successivamente nell'impasto vero e proprio del pane, in tal caso il potere lievitante sarà maggiore.

Ingredienti: Lievito naturale disidratato di **farina** di frumento, lievito secco.

Il prodotto può contenere tracce di latte, uova, frutta a guscio, soia e semi di sesamo utilizzati nello stesso impianto di produzione.

Preparazione: Aggiungere il Lievito Madre direttamente nell'impasto o nella biga, senza scioglierlo prima in acqua, e lavorare come d'abitudine aggiungendo all'impasto tutti gli altri ingredienti necessari e/o desiderati (acqua, sale, olio, cereali, spezie ecc.). Non aggiungere altri lieviti.

Dosaggio: Percentuale di utilizzo nell'impasto diretto: 4-5%.
Percentuale di utilizzo nella biga: 1-2%.

CONTENUTO NUTRIZIONALE MEDIO (per g 100 di prodotto)	
Energia	1454 Kj 346 Kcal
Grassi	1,8g
- di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	61,3 g
- di cui zuccheri	0,7 g
Fibre	5,9 g
Proteine	17,5 g
Sale	0,09 g

Dolci&Pani

info@dolciepani.it - www.dolciepani.it

Divisione dettaglio online della società ESKA S.n.c.

Specialisti in Pasticceria e Panificazione

via Degli Artigiani, 23/25/27 - 35042 ESTE (PD)

P. Iva/C.f. 01028690285 Tel. +39 0429 600288 - Fax +39 0429 601060