

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Lievito di Birra Essiccato

Il lievito di birra essiccato è un lievito granulare disidratato che sostituisce perfettamente il tradizionale lievito compresso fresco (detto comunemente lievito di birra) utilizzato in pasticceria, panificazione e pizzeria. È infatti dello stesso ceppo "saccharomyces cerevisiae" presente nel tradizionale lievito compresso che si acquista in negozio o dal fornaio, con l'unica differenza che gli viene sottratta l'acqua bloccando in tal modo il suo metabolismo (ciò fino al successivo reintegro di acqua durante l'impastamento).

Il lievito di birra essiccato ha un dosaggio di un terzo rispetto al lievito compresso normalmente impiegato. È pronto da usare, immediatamente solubile, non va sciolto nell'acqua, ma aggiunto a secco insieme agli altri ingredienti, come per il lievito tradizionale.

È confezionato sotto-vuoto, e ciò garantisce una scadenza per diversi mesi. Una volta aperto conservare in frigo e può essere utilizzato per alcuni mesi senza perdere la sua forza lievitante.

Ingredienti: Lievito (saccharomyces cerevisiae), agente di reidratazione (E 491).
Allergeni: nessuno.

DOSAGGIO:

3 volte di meno (1/3) rispetto al lievito di birra tradizionale fresco (compresso) indicato nelle ricette.

Impiego: Aggiungere alla farina ed impastare come d'abitudine. Non necessita di essere sciolto in acqua.

CONTENUTO NUTRIZIONALE MEDIO (per g 100 di prodotto)	
Valore energetico	325 Kcal 1360 Kj
Grassi	6 g
- di cui saturi	0,8 g
Carboidrati	20 g
- di cui zuccheri	0 g
Fibre	17 g
Proteine	46 g
Sale	0 g
Altro	-

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