

BAKING™ CENTER

LESAFFRE 

Incontro tecnico



**BAKING
CENTER**

LESAFFRE



STARTER LV2


LIVENDO


LESAFFRE

**BAKING
CENTER**

LESAFFRE

Definizione del prodotto

Lieviti e batteri lattici del lievito madre pronti all'uso.

Con lo Starter ognuno può creare il proprio lievito madre.

- ✓ *Bustine da 100gr / scatola da 6kg*
- ✓ *Si conserva in frigorifero*
- ✓ *una volta aperta, la bustina si mantiene fino ad una settimana in frigorifero, meglio se chiusa.*



LIVENDO



Se hai delle domande utilizza la chat

Dosaggio dello Starter

**BAKING
CENTER**

LESAFFRE

Lievito madre solido



0,5% sul peso della farina

Lievito madre liquido



0,3% sul peso della farina + acqua

1 bustina da 100gr per

1 sacco da 25kg di farina




LIVENDO


LESAFFRE

Se hai delle domande utilizza la chat

**BAKING
CENTER**

LESAFFRE 

Preparazione Lievito madre

Ricetta base:

- ✓ **Farina 100%**
- ✓ **Acqua 55%**
- ✓ **Sale 1,5%**
- ✓ **Starter 0,5%**

Temperature acqua: 28-35°C

Impasto : 3+5

Temperatura ideale dell'impasto: 25-30°C

Temperatura maturazione: 18-30°C per 15-24 ore




LIVENDO


LESAFFRE

Se hai delle domande utilizza la chat

**BAKING
CENTER**

LESAFFRE

Utilizzo di altre farine

Si può utilizzare qualunque farina per fare lo starter e questo permette di personalizzare il prodotto:




LIVENDO

- ✓ ***Integrale***
- ✓ ***Tipo 1***
- ✓ ***Grano Duro***
- ✓ ***Avena***
- ✓ ***Orzo***
- ✓ ***Saraceno***
- ✓ ***Riso***
- ✓ ***Mix di cereali***
- ✓ ***Farine locale (Senatore capelli, Tuminia...)***


LESAFFRE

Se hai delle domande utilizza la chat

**BAKING
CENTER**

LESAFFRE

Utilizzo del lievito madre pronto

**Per fare un prodotto senza utilizzo di lievito aggiunto:
30-50% - fino al 100-200% per prodotti dolci**

**Con aggiunta di lievito, o quando si fa un lievito madre
con farine speciali (saraceno, orzo...):
10-30%**

**Il lievito madre maturo rimane attivo fino a 24 ore
della preparazione**

**Chi lo vuole mantenere di più lo deve mettere in frigo
però poi non è più attivo**




LIVENDO


LESAFFRE

Se hai delle domande utilizza la chat

Diagramma di lavorazione

**BAKING
CENTER**

LESAFFRE



- **Si consiglia di fare degli impasti abbastanza morbidi (almeno 65% d'idratazione)**
- **Lasciare almeno 1h30 di puntatura prima di procedere con la lavorazione**
- **E' possibile mettere gli impasti in cella di ferma-lievitazione o in frigorifero per la gestione su 2 giorni.**



LIVENDO



LESAFFRE

Se hai delle domande utilizza la chat

Utilizzo delle macchine per fare il lievito naturale liquido

**BAKING
CENTER**

LESAFFRE



Si può utilizzare senza problemi la macchina.

Lo starter permette di stabilizzare il lievito madre.



LIVENDO



Se hai delle domande utilizza la chat



Domande e risposte



Se hai delle domande utilizza la chat

BAKINGTM CENTER

LESAFFRE 

Grazie della vostra attenzione

