



LIVENDO®  
magic of nature®



# F200

## Lievito madre essiccato di frumento

- Migliora il gusto, la conservazione, la presentazione finale dei pani e la consistenza della mollica
- Facilita la formatura dell'impasto

**Per pane con lievito madre che sviluppa una palette di note tostate e di farina bianca e un'intensa acidità.**

### PERFORMANTE

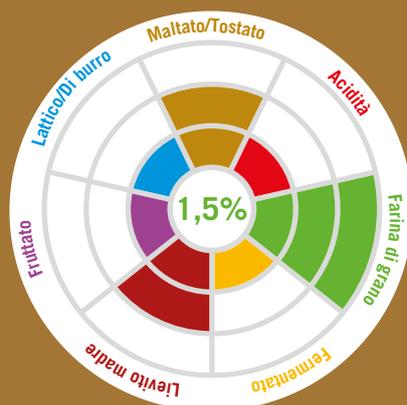
Esalta il sapore del prodotto finito conferendo all'impasto colore e intensità.

### VERSATILE

Può essere utilizzato in tutti i tipi di panificazione ed è particolarmente indicato nella realizzazione di ciabatte e pani bianchi, per conferire al prodotto finale uno stile rustico con una maggiore acidità.



### Un profilo sensoriale specifico



### INFORMAZIONI UTILI

#### INGREDIENTI

Pasta madre di farina di **frumento** disattivata.

#### FORMA

Polvere

#### CONFEZIONE

Sacco da 20 kg

#### CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto (max 25°C).

Prodotto in U.E.

#### DOSE DI IMPIEGO

Dall'1% al 3% sul peso della farina.

Non richiede preparazione e può essere incorporato direttamente nell'impastatrice.

La nostra gamma di lieviti madre è stata sviluppata utilizzando le proprietà fermentative naturali di ceppi selezionati: lieviti e batteri, come natura crea.

## Ciabatta con olive

### IMPASTO

Farina	2000 gr
Acqua	1600 gr
Sale	40 gr
LIEVITO L'HIRONDELLE	10 gr
IBIS TOP GREEN	20 gr
F200	40 gr
Olive	600 gr

### PREPARAZIONE

- Impastare 3 min. in 1ª velocità
- + 12 min. in 2ª velocità

### PUNTATURA

3 ore

### SPEZZATURA

### LIEVITAZIONE

0 min.

### COTTURA

15-20 min. a 240°C



**LIVENDO**  
magic of nature™

**LIVENDO** è una gamma di lieviti madre ispirata alla natura e pensata per offrire a tutti i panificatori una vasta scelta di soluzioni che consentono loro di sviluppare nuovi sapori e creare la propria firma sensoriale, per incontrare sempre meglio le esigenze del consumatore moderno.

**LESAFFRE ITALIA S.P.A.**

Piazzale Zuccherificio San Quirico, 2 - 43018 Sissa Trecasali - Parma - Italia - T +39 0521 878011 - F +39 0521 878021 - ordini.lit@lesaffre.com - www.lesaffre.it