



LIVENDO®  
magic of nature\*



# Mater Soft

Lievito madre di segale disattivato con semi

- Garantisce la freschezza prolungata del pane
- Per pani ai semi incredibilmente morbidi e soffici
- Sapore autentico di lievito madre a lunga fermentazione

## Mater Soft è una pasta di cereali interi morbidi e dal gusto intenso!

Dona al pane un aspetto invitante e un gusto eccellente.

### PRATICO

Può essere aggiunto direttamente all'impasto.

### VERSATILE

È indicato nella preparazione di un'ampia gamma di pani multigrain, naturali e dal gusto equilibrato.



### UNICO

Nasce dalla macerazione e cottura di cereali interi in lievito madre integrale di segale liquido e farina integrale di segale sbollentata. I cereali imbevuti, infusi nel lievito madre, donano un ottimo gusto equilibrato arricchito da deliziosi semi.

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

## INFORMAZIONI UTILI

### INGREDIENTI

Acqua, lievito madre di **segale** disattivato (farina integrale di **segale**, acqua, farina di **segale**, sale), semi di lino (8%), semi di girasole (8%), grits integrale di **segale**, sale, zucchero, farina di **segale** maltato, grits integrale di **avena**.

### FORMA

Pasta

### CONFEZIONE

Secchiello da 10 kg

### CONSERVAZIONE

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

Prodotto in U.E.

### DOSE DI IMPIEGO

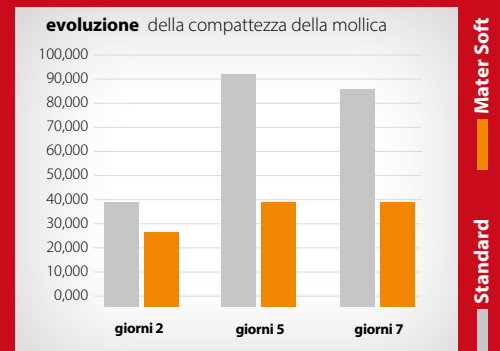
Fino al 40% sul peso della farina.

Come dosare il sale (sul peso della farina)					
Dose Mater Soft	20 %	25 %	30 %	35 %	40 %
Sale	1,40 %	1,25 %	1,10 %	0,95 %	0,82 %

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

### PERFORMANTE

Aumenta la shelf-life del pane: utilizzandolo si ottiene un effetto sinergico sulla durata della conservazione.



# Ricette consigliate



## Pane a chiocciola

### IMPASTO

Farina	2000 gr
Acqua	1100 gr
Sale	22 gr
LIEVITO L'HIRONDELLE	40 gr
MATER SOFT	600 gr
IBIS TOP GREEN	20 gr

### PREPARAZIONE

- Impastare 3 min. in 1ª velocità
- + 10 min. in 2ª velocità

### PUNTATURA

40 min.

### SPEZZATURA

300 gr

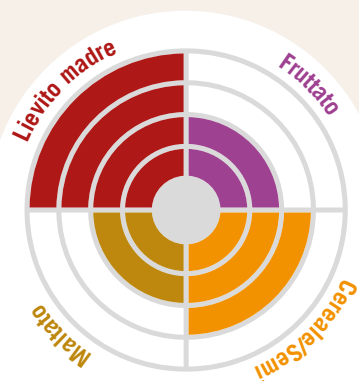
### FORMATURA

### LIEVITAZIONE

90 min. a 28°C

### COTTURA

25 min. a 235°C



## Pan carré bicolore

### IMPASTO COLORE 1

Farina	2000 gr
Acqua	1000 gr
Sale	16 gr
LIEVITO L'HIRONDELLE	50 gr
MATER SOFT	800 gr
IBIS PANSOFFICE	20 gr

### IMPASTO COLORE 2

Farina	2000 gr
Acqua	1000 gr
Sale	40 gr
LIEVITO L'HIRONDELLE	50 gr
MATER TRADIZIONE	200 gr
IBIS PANSOFFICE	20 gr
Malto tostato	10 gr

### PREPARAZIONE

- Impastare 3 min. in 1ª velocità
- + 10 min. in 2ª velocità

### PUNTATURA

0 min.

### SPEZZATURA

570 gr per ogni impasto

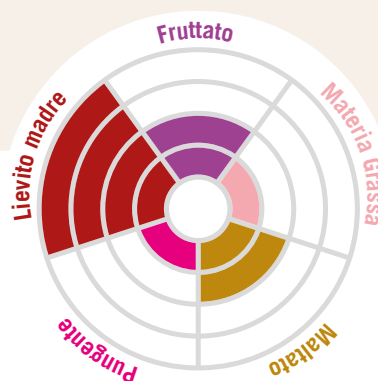
### FORMATURA

### LIEVITAZIONE

90 min. a 30°C

### COTTURA

28 min. a 230°C



## Croissant ai cereali

### IMPASTO

Farina	2000 gr
Acqua fredda	900 gr
Sale	28 gr
LIEVITO L'HIRONDELLE ORO	80 gr
MATER SOFT	400 gr
Burro	100 gr
Zucchero	240 gr
IBIS TOP GREEN	20 gr

### PREPARAZIONE

- Impastare 4 min. in 1ª velocità
- + 10 min. in 2ª velocità

### PUNTATURA

30 min., poi 15 min. a -30°C

### SFOGLIATURA

2 pieghe da 4 con 25% di burro

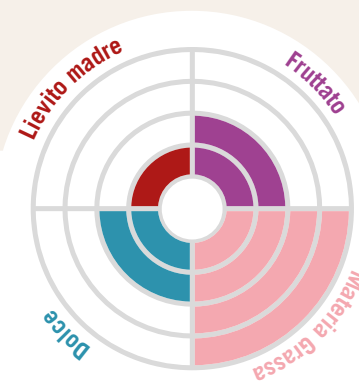
### FORMATURA

### LIEVITAZIONE

100 min. a 28°C

### COTTURA

15 min. a 170°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