



LIVENDO®
magic of nature*



S400

Lievito madre essiccato di segale

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

Per pane di segale con note fruttate e maltate e un'intensa acidità.

PERFORMANTE

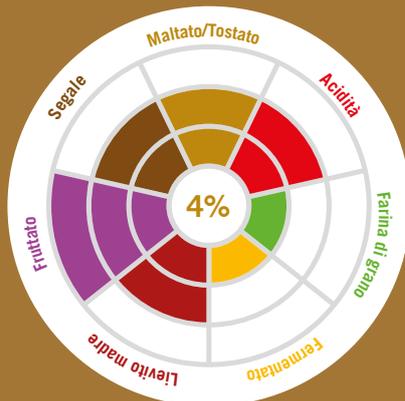
Esalta il sapore del prodotto finito conferendo l'aroma tipico del lievito madre acido di segale con note fruttate e maltate. Dona all'impasto colore e intensità.

VERSATILE

Può essere utilizzato in tutti i tipi di panificazione ed è particolarmente indicato nel pane di segale, per conferire al prodotto finale uno stile rustico con un'alta acidità.



Un profilo sensoriale specifico



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

Pasta madre di farina di **segale** 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.

Bagel

IMPASTO

Farina	2000 gr
Acqua	1000 gr
Sale	40 gr
LIEVITO L'HIRONDELLE	50 gr
Zucchero	60 gr
Olio di semi	80 gr
S400	40 gr
IBIS TOP GREEN	20 gr

PREPARAZIONE

- Impastare 3 min. in 1ª velocità
- + 5 min. in 2ª velocità

PUNTATURA

20 min.

SPEZZATURA

80 gr

RIPOSO

0 min.

FORMATURA

Bagels

LIEVITAZIONE

40 min. a 35°C

COTTURA

- 2 min. nell'acqua bollente
- + 20 min. a 230°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