



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

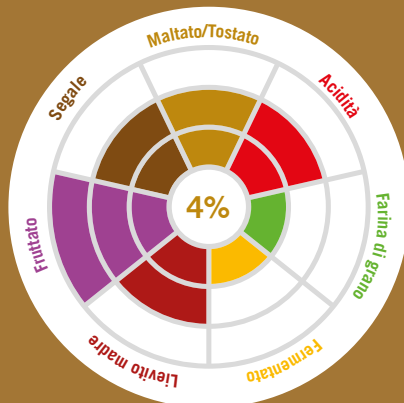
Esalta il sapore del prodotto finito conferendo l'aroma tipico del lievito madre acido di segale con note fruttate e maltate. Dona all'impasto colore e intensità.

#### 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