



LIVENDO®
magic of nature*



Mater Mia

Preparazione a base di lievito madre essiccato con enzimi ed ingredienti

- Facile da utilizzare su tutti i tipi di pane e dolci lievitati
- Conferisce tutti gli aromi delle lunghe fermentazioni anche in processi diretti
- Assicura tenuta e volume al prodotto finito

Mater Mia è facile da utilizzare e super versatile!

PERFORMANTE

È in grado di donare ai pani un profilo aromatico intenso e complesso, tipico delle lunghe fermentazioni.

UNICO

È un ingrediente di panificazione unico, che tiene viva la tradizione della “madre” con il vantaggio di poter contare su un lievito madre attivo che performa in modo eccellente e costante.

VERSATILE

Può essere utilizzato in tutti i tipi di panificazione ed è ideale anche per la pasticceria.



AUTENTICO

Pur essendo frutto di un processo industriale all'avanguardia, Mater Mia conserva l'attività fermentativa e le proprietà di un autentico lievito madre, tramandato da generazioni secondo un approccio artigianale.

INFORMAZIONI UTILI

INGREDIENTI

Lievito madre essiccato (da **grano** e **segale**), farina di **grano** tenero, lievito secco, olio di semi di girasole, emulsionante: monostereato di sorbitano; agente di trattamento della farina: acido ascorbico; enzimi: alfa amilasi, xilanasi.

FORMA

Polvere

CONFEZIONE

Scatola da 8 kg (bustine da 400 g)

CONSERVAZIONE

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

Prodotto in U.E.

DOSE DI IMPIEGO

4% sul peso della farina.

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

Ricette consigliate



Pane casereccio

IMPASTO

Farina	2000 gr
Acqua	1400 gr
Sale	40 gr
MATER MIA	80 gr

PREPARAZIONE

- Impastare 3 min. in 1ª velocità
- + 7 min. in 2ª velocità
- + 10% di acqua

PUNTATURA

- 15 min. a T° ambiente
- + 15 ore a 4°C

SPEZZATURA

450 gr

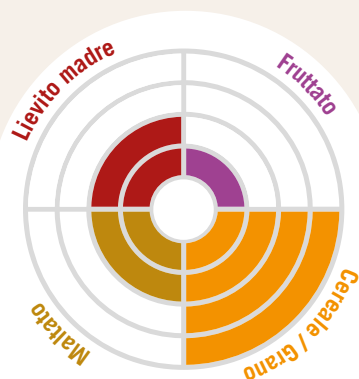
FORMATURA

LIEVITAZIONE

80 min. a 28°C

COTTURA

50 min. a 240°C



Focaccia barese

IMPASTO

Farina	2000 gr
Acqua	1100 gr
Sale	40 gr
MATER MIA	80 gr
Olio EVO	200 gr

PREPARAZIONE

- Impastare 5 min. in 1ª velocità
- + 10 min. in 2ª velocità

PUNTATURA

30 min.

SPEZZATURA

300 gr

RIPOSO

20 min.

FORMATURA

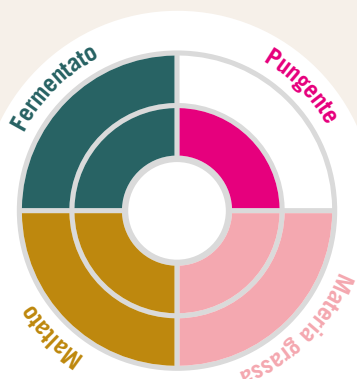
LIEVITAZIONE

90 min. a 25°C

FARCITURA

COTTURA

18 min. a 240°C



Babka

IMPASTO

Farina	2000 gr
Acqua	700 gr
Uova	200 gr
Sale	30 gr
MATER MIA	80 gr
Burro	200 gr
Zucchero	300 gr

PREPARAZIONE

- Impastare 10 min. in 1ª velocità
- + 7 min. in 2ª velocità

PUNTATURA

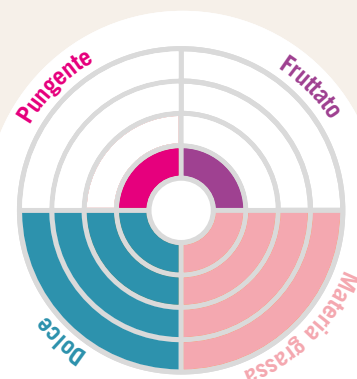
- 60 min.
- Stendere a 5 mm., spalmare la crema, arrotolare, tagliare a metà e intrecciare

LIEVITAZIONE

150 min. a 28°C

COTTURA

25 min. a 160°C



LIVENDO
magic of nature*

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

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.