



LIVENDO®
magic of nature®



Mater Tradizione

Lievito madre disattivato in pasta a base di farina di segale

- Pronto all'uso e facile da dosare grazie alla sua forma in pasta
- Adatto a tutti i tipi di produzione, sia diretti che indiretti
- Dona al prodotto tutte le caratteristiche aromatiche del lievito madre

Mater Tradizione viene rinfrescato e tramandato da generazioni!

A ogni produzione ne viene "staccato" un pezzo per lasciarlo maturare e devitalizzare.

PRATICO

La sua forma pastosa permette di incorporare il prodotto facilmente nei processi. Inoltre è facile da dosare e da personalizzare a seconda dell'intensità aromatica desiderata.

VERSATILE

Si adatta a tutti i tipi di produzione.



UNICO

Conferisce al prodotto finito gli aromi tipici delle lunghe fermentazioni e tutte le caratteristiche del pane fatto con lievito madre.

INFORMAZIONI UTILI

INGREDIENTI

Farina integrale di **segale**, acqua, farina di **segale**, coltura starter di lieviti e batteri da lievito madre.

FORMA

Pasta

CONFEZIONE

Secchiello da 7,5 kg

CONSERVAZIONE

Stoccare a temperatura tra i 2°C ed i 25°C.

Prodotto in U.E.

DOSE DI IMPIEGO

5-20% sul peso della farina.

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



Pane tigrato

IMPASTO

Farina	2000 gr
Acqua	1200 gr
Sale	40 gr
LIEVITO L'HIRONDELLE	40 gr
MATER TRADIZIONE	160 gr
IBIS TOP GREEN	20 gr

PREPARAZIONE

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

PUNTATURA

40 min.

SPEZZATURA

150 gr

FORMATURA

LIEVITAZIONE

80 min. a 28°C

Preparare la miscela appena messo in cella.

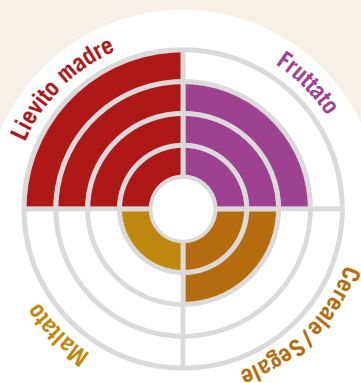
MISCELA PER TIGRATO

Farina di segale	200 gr
Acqua	340 gr
Zucchero	20 gr
LIEVITO L'HIRONDELLE	10 gr
Sale	2 gr
MATER TRADIZIONE	10 gr

Preparare la miscela appena messo in cella. Spennellare con la miscela per tigrato.

COTTURA

Spennellare con la miscela per tigrato; cuocere 15 min. a 225°C



Bretzel

IMPASTO

Farina	2000 gr
Acqua	900 gr
Sale	40 gr
LIEVITO L'HIRONDELLE	50 gr
MATER TRADIZIONE	140 gr
Margarina	160 gr
IBIS TOP GREEN	20 gr

PREPARAZIONE

- Impastare 5 min. in 1ª velocità
- + 6 min. in 2ª velocità

PUNTATURA

0 min.

SPEZZATURA

100 gr

FORMATURA

LIEVITAZIONE

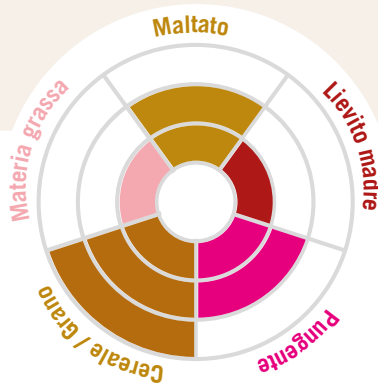
45 min. a 28°C

Surgelare per 6 min.

Bagnare nella soda, spargere il sale

COTTURA

14 min. a 225°C



Focaccia dolce

IMPASTO

Farina	2000 gr
Latte	800 gr
Uova	200 gr
Sale	30 gr
LIEVITO L'HIRONDELLE ORO	60 gr
MATER TRADIZIONE	140 gr
Burro	200 gr
Zucchero	300 gr
IBIS PANSOFFICE	20 gr
Uvetta	400 gr

PREPARAZIONE

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

PUNTATURA

30 min.

SPEZZATURA

1300 gr

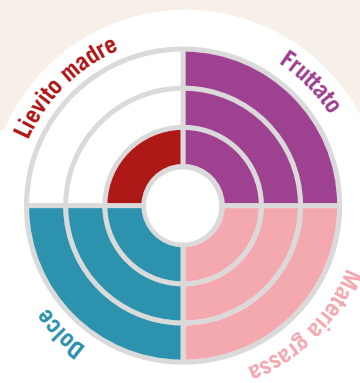
FORMATURA

LIEVITAZIONE

90 min. a 28°C

COTTURA

15 min. a 215°C (forno a platea)



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.