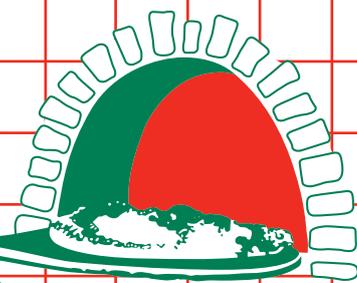
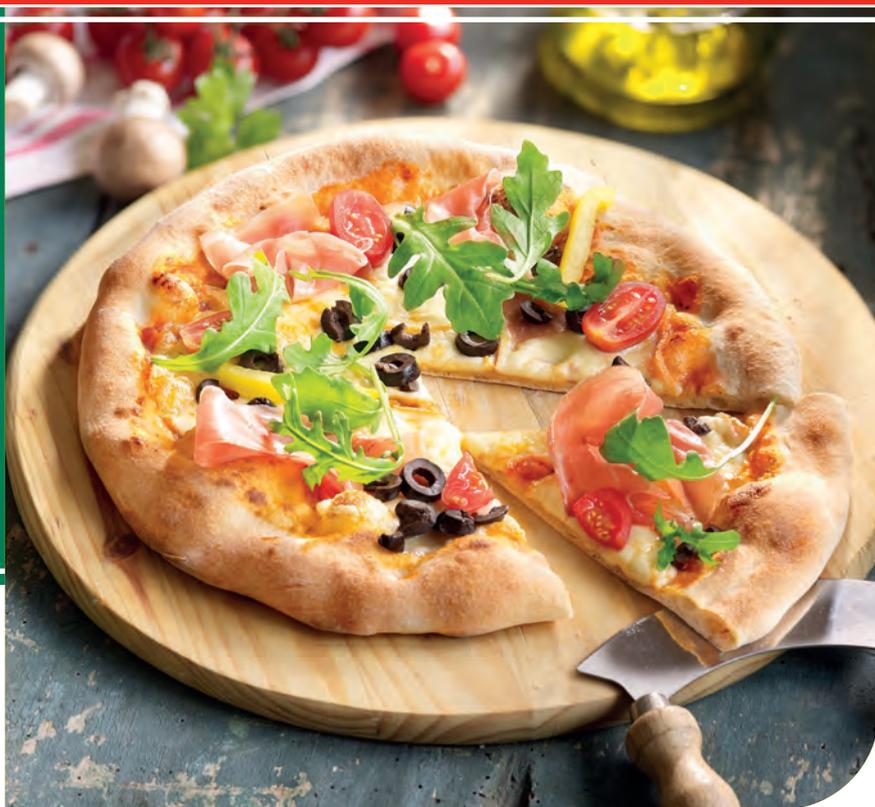


VIVA pizza



Lievito secco attivo
da reidratare



VIVA PIZZA, il segreto di una pizza ben riuscita!

Esperienza e know how hanno permesso a Lesaffre di creare VIVA PIZZA, il lievito preferito da tutti i pizzaioli.

VIVA PIZZA è il risultato di una tecnica speciale di essiccazione. VIVA PIZZA è adatto alla produzione di tutti i tipi di impasti per pizza.

INGREDIENTI

Lievito (*Saccharomyces cerevisiae*).

IMBALLO

Scatola in metallo da 500 g.

STOCCAGGIO

In luogo fresco e asciutto (max 25°C).

SHELF LIFE

24 mesi nel suo imballo originale.

VIVA PIZZA conserva tutte le sue proprietà, anche dopo l'apertura del coperchio in metallo.

- ✓ **Stabilità del lievito per molti mesi**
- ✓ **Miglior organizzazione del lavoro**
- ✓ **Estensibilità ottimale e facile stesura**
- ✓ **Impasto ricco di sapore**



Il segreto di una pizza ben riuscita!

VIVA PIZZA risponde alle attese di tutti i pizzaioli:

✓ **Efficacia e stabilità del lievito**

VIVA PIZZA conserva tutte le sue proprietà per 24 mesi, anche dopo l'apertura, grazie al suo coperchio di plastica.

✓ **Miglior organizzazione del lavoro**

La frequenza degli impasti può essere distanziata:

- La fermentazione lenta permette di sistemare più impasti nei contenitori.
- Buona conservazione degli impasti al freddo (+4°C).

✓ **Estensibilità degli impasti ottimizzata**

- L'impasto è ben omogeneo, più facile da lavorare e da stendere. La formatura dell'impasto è facilitata.
- L'impasto conserva la sua forma dopo la stesura. Non c'è deformazione del fondo!

✓ **Produzione di pizze di qualità notevole**

La pizza è regolare e saporita, la pasta leggera e croccante e la masticazione soddisfacente.



DOSAGGIO PER LITRO D'ACQUA

- da 18 a 20 g per fermentazione breve (3h).
 - da 8 a 10 g per fermentazione lunga (6h).
- Può sostituire lo stesso peso di lievito fresco.

MODO DI UTILIZZO

Per un risultato ottimale, seguire scrupolosamente il metodo di lavoro seguente:

- **Stemperare VIVA PIZZA in mezzo litro d'acqua tiepida (35 – 38°C) in modo omogeneo.**
- **Lasciar riposare per 5 min, poi mescolare bene.**
- **Incorporare la miscela alla farina.**
- **Aggiungere l'acqua.**
- **Impastare secondo le vostre abitudini.**
- **L'impasto è pronto per l'uso.**

VIVA PIZZA vi permette di realizzare solo 2 impasti alla settimana. Gli impasti lavorati possono essere conservati a 4°C fino a 3 giorni. Una volta tolti dal frigo, lasciare lievitare gli impasti per 5 – 6 ore a temperatura ambiente.

Come tutti i nostri prodotti, VIVA PIZZA è il risultato di ricerche continue che vi garantiscono qualità e sicurezza.

PIZZA A PASTA SOTTILE

Esempio di ricetta per 30 pizze

Tempo di preparazione: 60 min (+3 h di mantenimento)

Formula:		
Farina	4000 g	100,0 %
Acqua	2480 g	62,0 %
Olio di oliva	120 g	3,0 %
Sale	100 g	2,5 %
VIVA PIZZA	48 g	1,2 %
TOTALE	6748 g	

Diagramma:	
Tipo di impasto	Spirale
Impastatura	4 min in 1ª velocità +/- 3 min in 2ª velocità
Temperatura dell'impasto	26°C
Puntatura	45 min a temperatura ambiente
Divisione	pezzi da 200 g (peso indicativo)
Formatura	
Mantenimento	3 h a 4°C
Laminazione e guarnizione	
Cottura	4 min a 350°C (a seconda del forno)