

Premium-Sauerteigbrote

WAS LANGE GÄRT, WIRD RICHTIG GUT.



7120

Premium-Sauerteigbrote

„WAS LANGE GÄRT, WIRD RICHTIG GUT.“

Neue Führungsmethode: lange Hauptteigführung

Gutes noch besser machen ist das Ziel eines jeden Bäckers, der stetig nach der besten Qualität strebt. Deshalb möchten wir Ihnen ein neues, individuelles Konzept mit unserem LIEVITO MADRE PURO ATTIVO vorstellen. Es ermöglicht Ihnen individuelle Brote in absolut bester Qualität dank langer Hauptteigführung herzustellen.

Was lange gärt, wird richtig gut

- Verzicht auf klassische Bäckerhefe
- diverse Sauerteighefen für lange, mild-aromatische Fermentation
- Milchsäurebakterien bilden milde Säuerung, Aromen und Aromavorläufer
- mindestens 15 Stunden Fermentationszeit
- die Getreidemahlerzeugnisse und Saaten erhalten ausreichend Zeit, das Wasser für eine gute Verkleisterung aufzunehmen
- große und individuelle Rezeptvielfalt auch mit unseren Premixen wie MEIN BUCHWEIZEN oder KORNLÄNDER

LIEVITO MADRE PURO ATTIVO – der vielseitige, flexible Weizensauerteig

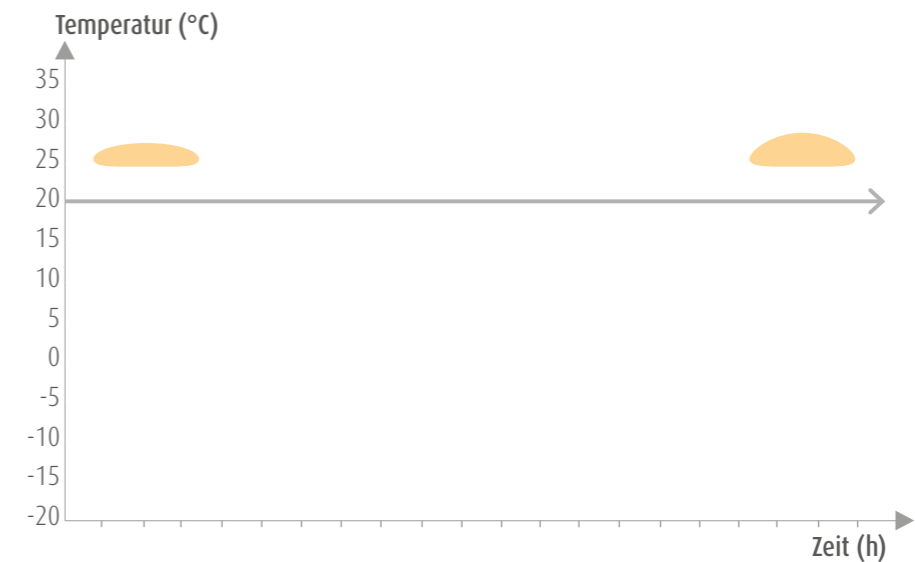
- aktivierbare, natürliche Hefen und Milchsäurebakterien
- für verschiedene Prozesse und betriebliche Abläufe geeignet
- Gärverzögerung auch bei höheren Lagertemperaturen (Energieeinsparung)
- hohe Gärtoleranz und -stabilität der Teiglinge
- guter Ofentrieb und Ausbündentwicklung
- geeignet für Clean-Label-Anforderungen nach IREKS Definition

„LIEVITO MADRE“

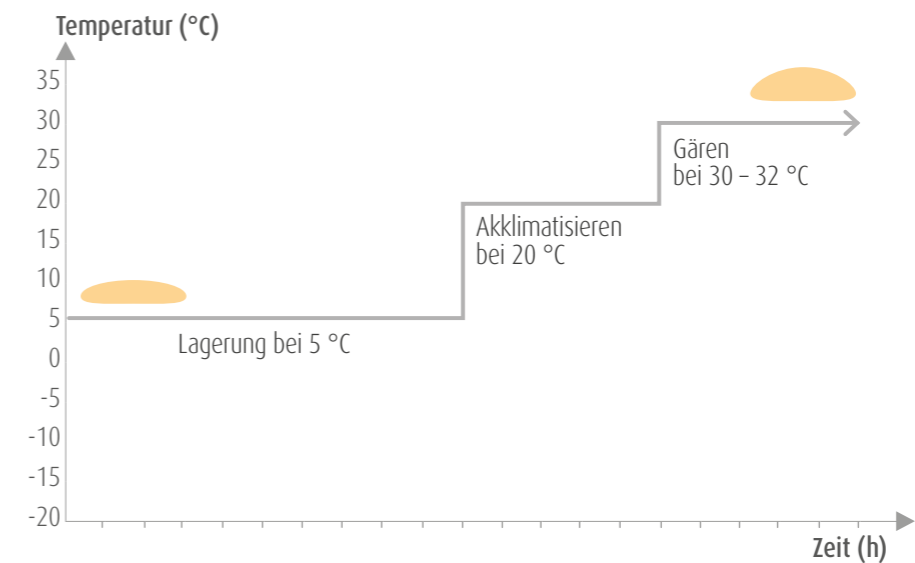
Puro
attivo



Führungsmethoden der langen Hauptteigführung



- Langzeitführung bei 18 – 20 °C für 15 – 20 h
- Teigling



- Programmierte Führung
- Teigling





Authentizität in Optik, Textur und Geschmack der Premiumbrote

- kräftige, sehr aromatische Kruste mit attraktiver, rustikaler Optik
- offene Krume mit glänzender Porung
- angenehme Textur mit gutem Biss
- mild-aromatischer Geschmack
- langanhaltende Saftigkeit

