



LIVENDO®



Mediterrano

PREPARAT Z PRZYPRAWAMI
na bazie zakwasu pszennego

Mediterrano to preparat na bazie zakwasu pszennego z dodatkiem ziół i przypraw, przeznaczony do różnych rodzajów pieczywa. Nadaje wypiekowi ziołowy smak oraz aromat charakterystyczny dla kuchni śródziemnomorskiej.

Mediterrano nie wymaga żadnego przygotowania! Dozuje się go bezpośrednio do procesu mieszania. Może być stosowany w różnych przepisach, np. bagietki, ciabatty, bułki czy chleby.



Kluczowa cecha

- zakwas naturalnie przedłuża świeżość i okres przydatności do spożycia gotowego produktu
- starannie dobrana kompozycja ziół i przypraw wzbogaca smak produktów końcowych
- dopasowany do wielu różnych receptur: bagietki, ciabatty, bułki, produkty HoReCa



Kluczowa zaleta

- możliwość uzyskania pożądanej intensywności profilu sensorycznego
- łatwe i wydajne dozowanie bezpośrednio do mąki
- prosty i elastyczny w użyciu w produkcji rzemieślniczej, jak i przemysłowej






rozwiązania BAKING WITH LESAFFRE

Stworzony przez nas program skupia się na jakościowym odżywianiu i ochronie planety. To program żywieniowy z przesłaniem - Dbajmy o siebie! Dbając o nasz organizm możemy cieszyć się lepszą jakością życia. Zdrowie zależy od tego co jemy na co dzień oraz od chleba, który może być podstawą dobrego odżywiania i samopoczucia, jeżeli ma dobry skład i jest dostosowany do konkretnych potrzeb związanych ze stylem życia lub dietą. **Zobowiązaniem Lesaffre jest zapewnienie każdemu piekarzowi wartościowych składników do produkcji pieczywa.**

SPOSÓB STOSOWANIA

5 – 20% w stosunku do objętości mąki.

Przykładowe dozowanie (dotyczy metody bezpośredniej):

	BAGIETKA	BUŁKI	CHLEB PSZENNO-ŻYTNIA
			
RECEPTURA	Mąka pszenna 750	–	800 g
	Mąka żytnia 720	–	200 g
	Mąka pszenna 500	1 000 g	1 000 g
	Mediterrano	200 g	200 g
	Oliwa	30 g	–
	Drożdże	20 g	35 g
	Sól	13 g	13 g
	Polepszacz Magimix grafitowy	5 g	–
	Polepszacz Pol 164 / Magimix Fresh	–	5 g
	Woda	600 - 650 g	500 - 550 g
	RAZEM	1 868 - 1 918 g	1 753 - 1 803 g
WYTWARZANIE	Miesienie (spirala)	3' + 12'	3' + 8'
	Temperatura ciasta	24 °C	28 °C
	1 fermentacja (temperatura otoczenia)	120'	10'
	Dzielenie	wg uznania	wg uznania
	Formowanie	wg uznania	wg uznania
	2 fermentacja (temperatura otoczenia)	20'	–
	2 fermentacja (30 °C / 75%)	–	40' - 45'
	Wypiek (piec trzonowy) z zaparowaniem	20' / 240 °C	15' - 18' / 220 °C



WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Produkt przechowywać w oryginalnym, zamkniętym opakowaniu, w temperaturze 2 – 8 °C.

OPAKOWANIE

wiaderko 10 kg.

OKRES PRZYDATNOŚCI

6 miesięcy.



Współpracując z Lesaffre, odkryjesz swoją piekarnię na nowo!