

	<b>Levit Fermenta</b>	Seite 1/1
---	-----------------------	-----------

Natürliches, aktives Gärungsprodukt auf reiner Sauerteigbasis, geeignet für die direkte Beigabe sowie auch für die Herstellung eines Vorteiges.

**Einsatzmöglichkeiten** Für alle Mehlsorten, vorzugsweise rustikale Mehle:  
Normal-, Spezial-, Sauerteigbrot, Roggenmischbrote, Hefesüssteig, Feingebäck, etc.

**Direkte Beigabe** Dosierung:  
25 – 40 g pro kg Mehl  
Ersetzt nicht die Hefe!

**Für Vorteig** 2000 g Wasser (40°C)  
1800 g Weizenmehl Typ 1100 oder Typ 720  
200 g Levit Fermenta  
Reifung:  
Mindestens 24 h bei 35°C fermentieren (gären)  
lassen  
Einsatzmenge:  
100 – 300 g pro kg Mehl

Muehlilade Balchenstahl GmbH  
Andrea Bach  
8335 Hittnau  
Tel. 044 950 14 71 | Mobile 076 493 14 71  
[www.muehlilade.ch](http://www.muehlilade.ch)