

	Levit Fermenta	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