

## LEVAIN SAVEUR 157

**Adjuvant pour pains spéciaux à base de levain déshydraté.**

Cet adjuvant de panification par l'apport de levain déshydraté et dévitalisé ainsi que le malt permet d'élaborer des pains spéciaux typés et goûteux.



### Ingrédients

Farine de seigle, farine de blé, levain de seigle déshydraté et dévitalisé, farine de blé malté, gluten de blé, farine de malt d'orge torréfié, agent de traitement de la farine : acide ascorbique, enzymes..

### Conditionnement

Sac de 25kg  
Palette de 40 sacs

### Étiquetage

DLUO Date Limite  
d'Utilisation Optimale : 8  
mois après la fabrication

### Condition de Stockage

A conserver au frais (20°C)  
Et à l'abri de l'humidité

### Rendement

Pour 1 sac de 25 kg : 1150  
pièces de 300 g cuits

« A titre indicatif dans le  
respect du mode  
d'utilisation »

### Contrôle Qualité Analyses régulières

Physico-chimiques  
Micro Biologiques  
Recherche contaminants

### Allergènes

Sont indiqués en caractères *gras*  
*italiques* dans le pavé ingrédients

### Préparation directe

### Préparation différée

Mélanger de préférence, dans la farine la quantité nécessaire d'améliorant destiné à vos recettes

### Incorporation conseillée

Levain saveur : 100 g  
Farine panifiable : 900 g  
Eau : 640/660 g  
Levure : 25/35 g

Levain saveur : 1000 g  
Farine panifiable : 900 g  
Eau : 630/650 g  
Levure : 20/30 g

### Pétrissage

### Au mélangeur ou spirale

5 + 7 min

### Au pétrin à bras oblique

5+12 min

Pointage : 30 min  
Détailler : façonner  
Apprêt : 1h à 1h15  
Cuisson : 240 /220°C avec buée

Pas de pointage  
10 min de détente avant façonnage  
3 à 4 heures à 18°C  
Cuisson : 230°/210°C avec buée

