



SCHEMA TECNICA

<u>Prodotto</u>	Mastro Fornaio
<u>Codice articolo</u>	13635
<u>Denominazione di vendita</u>	Lievito disidratato per pizze, focacce, pani speciali e dolci.
<u>Massa nominale/ peso netto</u>	7 g
<u>Ingredientistica</u> <small>(completa di etichettatura in materia di sicurezza alimentare)</small>	lievito disidratato, emulsionante: esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi.
<u>Etichettatura nutrizionale del prodotto finito</u>	Non pertinente - Trattasi di miscela di additivi.
<u>Istruzioni per l'uso/la preparazione</u>	<p>Lievito secco attivo istantaneo. Deriva da un ceppo della specie <i>Saccharomyces cerevisiae</i>, prodotto con uno speciale processo fermentativo e un processo di essiccamento. Consiste di piccole particelle oblunghe con una struttura porosa e può essere usato negli impasti senza che si debba effettuare una reidratazione.</p> <p>Miscelare accuratamente il lievito con la farina e 10 g di zucchero, sia per impasti dolci che salati. Non è necessario sciogliere il lievito in acqua tiepida. Aggiungere gli altri ingredienti, incluso il liquido necessario per amalgamare l'impasto secondo la ricetta prescelta. Lavorare energicamente l'impasto per 10 minuti, modellarlo a palla, quindi portare a lievitare in luogo tiepido in una terrina coperta con un canovaccio umido, fino al raggiungimento del volume desiderato. Completare con la farcitura prevista e cuocere nel forno preriscaldato.</p> <p>Prodotto confezionato in atmosfera protettiva</p>

