

LEVIT Bio



Stammdaten

Sachbezeichnung:	Backmittel
BAKELS Artikelnummer:	12667109
Pistor Artikelnummer:	475
GTIN-13:	7610103129787
Gebinde:	Sack à 10 kg
Palettengrösse:	30 x 10 kg / 300 kg
Haltbarkeit ab Produktion:	180 Tage
Lagerbedingungen:	≤ 18 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit



Zusammensetzung

Getrockneter **Roggensauerteig*** (**Roggenmehl***) (DE), **Roggenmehl*** (CH, EU), **Weizenkleber*** (CH, EU), Acerola Fruchtpulver* (Träger: Maltodextrin*) (BR), **Gerstenmalzmehl*** (DE), Milchsäurebakterien (Träger: Saccharose*) (D).

*aus kontrolliert biologischem Anbau

Einsatzmöglichkeiten

- ✓ Sauerteigstarter / Hebel
- ✓ zur direkten Verwendung oder im Vorteig anstelle eines Hefe-Hebels
- ✓ für alle Mehlsorten, vorzugsweise rustikale Mehle
- ✓ Spezialbrote, Kleinbrote, Kleingebäcke

Dosierung

je nach Anwendung 20-50 g pro Liter Schüttflüssigkeit (15-40 g pro kg Mehl)

Produkteigenschaften

- ✓ ideal zur Herstellung von Sauerteig, da aktive Sauerteigkulturen vorhanden sind
- ✓ direkte Beigabe, der Vorteig entfällt
- ✓ ermöglicht eine sehr rationelle Herstellung von Sauerteigbrot
- ✓ erhöht die Wasseraufnahme
- ✓ gesteigertes Gebäcksvolumen
- ✓ intensiviert Aroma und Geschmack des Brotes
- ✓ verbessert die Frischhaltung