

 **LEVIT Fermenta****Stammdaten**

Sachbezeichnung:	Backmittel
BAKELS Artikelnummer:	12671124
Pistor Artikelnummer:	566
GTIN-13:	7610103120241
Gebinde:	Sack à 25 kg
Palettengrösse:	18 x 25 kg / 450 kg
Haltbarkeit ab Produktion:	180 Tage
Lagerbedingungen:	≤ 18 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit

**Zusammensetzung**

Weizenquellmehl, Weizenmalzmehl, getrockneter **Roggensauerteig (Roggenmehl)**, getrockneter **Weizensauerteig (Weizenmehl, Weizenmalzmehl)**, Acerola Fruchtpulver (Trägerstoff: Maltodextrin), Hefe, Milchsäurebakterien, Enzyme.

Einsatzmöglichkeiten

- ✓ Sauerteigstarter / Hebel
- ✓ zur direkten Verwendung oder im Vorteig anstelle eines Hefe-Hebels
- ✓ für alle Mehlsorten, vorzugsweise rustikale Mehle
- ✓ Normalbrot, Spezialbrot, Kleingebäck, Sauerteigbrot

→ Verlangen Sie unsere Rezept-Vorschläge

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
- ✓ intensiviert Aroma und Geschmack des Brotes
- ✓ verbessert die Frischhaltung

Dosierung

je nach Anwendung 30-50 g pro Liter
Schüttflüssigkeit (20-40 g pro kg Mehl)