



LIEVITOP

coadiuvante attivo a base di lievito naturale

Lievitop è un coadiuvante a base di **lievito naturale** arricchito di amilasi, acido ascorbico e lievito di birra microincapsulato. Ideale per le **lavorazioni dirette**, per tutti i tipi di pane, pizza e per tutti gli impasti lievitati di pasticceria. La sua dose di utilizzo è del 3% sul peso della farina, percentuale che può salire fino al 5% nel caso si avesse bisogno di minor tempo di lievitazione. Con **Lievitop** si possono utilizzare tutti i tipi di farina, anche quelle più pregiate, come semole rimacinate, farina di frumento tipo1, tipo2 e le farine macinate a pietra.



Ciabatta

LIEVITOP	30 g
Farina 0 W320	1.000 g
Acqua	700 g
Sale	20 g
Tot.	1.750 g

Modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti aggiungendo l'acqua gradualmente fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 25-27°

Lasciar lievitare l'impasto in vasca unta per 60 minuti circa a 30°C 80% U.R. e comunque fino al triplicare dello stesso. Versare l'impasto su tavolo infarinato e porzionare nel formato voluto. Posare su assi infarinate e far lievitare per ulteriori 20 minuti circa.

Cottura: 220-230°C con vapore per 30 minuti circa.

Baguette

LIEVITOP	30 g
Farina 0 W260	1.000 g
Acqua	570 g
Sale	20 g
Tot.	1.620 g

Modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 25-27°

Lasciar riposare l'impasto per 20 minuti circa.

Spezzare nel formato di 300 g, pre-formare e far riposare per ulteriori 10 minuti. Formare e far lievitare per ulteriori 70 minuti circa in cella a 30°C 80% U.R.

Prima della cottura estrarre dalla cella lasciando formare una pelle in superficie, incidere.

Cottura: 220°C per 30 minuti circa con vapore.

Pizza in teglia

LIEVITOP	30 g
Farina 0 W260	1.000 g
Acqua	650 g
Olio EVO	35 g
Strutto	35 g
Sale	20g
Tot.	1.770 g

Modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti aggiungendo l'acqua gradualmente fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 25-27°

Spezzare nel formato di 1.100 g.

Riposo dell'impasto: 20 minuti circa.

Stendere in teglia 60x40 unta.

Lievitazione: a 30°C 80% U.R. per 90 minuti circa.

Prima di infornare stendervi il pomodoro e farcire a piacere.

Cottura: 210°C per 20 minuti circa.

Confezione: pratici sacchetti in ATM - Cartone da 10 x 1 kg

