

# 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	Modalità d'impiego:
Farina 0 W320	1.000 g	Impastare tutti gli ingredienti aggiungendo l'acqua gradualmente fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.
Acqua	700 g	Temperatura dell'impasto: 25-27°
Sale	20 g	Lasciar lievitare l'impasto in vasca unta per 60 minuti circa a 30°C 80% U.R. e comunque fino al triplicare dello stesso.
Tot.	1.750 g	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.

### Baquette

LIEVITOP	30 g	Modalita d'impiego:
Farina 0 W260	1.000 g	Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.
Acqua	570 g	Temperatura dell'impasto: 25-27°
Sale	20 g	Lasciar riposare l'impasto per 20 minuti circa. Spezzare nel formato di 300 g, pre-formare e far riposare per
Tot.	1.620 g	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	Modalità d'impiego:
Farina 0 W260	1.000 g	Impastare tutti gli ingredienti aggiungendo l'acqua gradualmente fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.
Acqua	650 g	Temperatura dell'impasto: 25-27°
Olio EVO	35 g	Spezzare nel formato di 1.100 g. Riposo dell'impasto: 20 minuti circa.
Strutto	35 g	Stendere in teglia 60x40 unta.
Sale	20g	Lievitazione: a 30°C 80% U.R. per 90 minuti circa. Prima di infornare stendervi il pomodoro e farcire a piacere.
Tot.	1.770 g	Cottura: 210°C per 20 minuti circa.

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

