

# Ingredientes de panadería



## Vivo il Lievito Naturale

**Masa madre inactiva de trigo obtenida con tres refrescos**

### Características

Es una masa madre inactiva de trigo, obtenida a partir de una madre que lleva refrescándose diariamente durante más de 100 años. Sus ingredientes seleccionados permiten sustituir la masa madre tradicional, con resultados espectaculares. Permite elaborar delicioso pan sin mejorante, con mínima cantidad de levadura y mediante un proceso tradicional. Se obtiene un pan de altísima calidad tanto a nivel de crujencia como de sabor. Se puede utilizar en todo tipo de panes. Un pan que recuerda a los panes de antaño y que se elabora artesanalmente.

### Dosis de uso

5-10% sobre el peso de la harina

Añadir en la amasadora junto con el resto de ingredientes

**Envase:** Saco de 10Kg

**Vida Útil:** 12 Meses