



DiaLevain sec

Durant la fermentation, DiaLevain produit d'autres substances gustatives aromatiques. DiaLevain peut être utilisé seul, où en combinaison avec d'autres produits auxiliaires de panification. DiaLevain diminue le temps de travail mais améliore la qualité des produits. Ce levain séché, pour l'amélioration du pain bis et du pain mi-blanc, ne contient pas d'additif.

COMPOSITION

Levain-chef séché (produit à base de farine de seigle, d'eau et de levure mère, fermentation, puis séchage).

Levure Suisse SA	Sac à 25 kg	Art. no. 0350
Pistor	Sac à 25 kg	Art. no. 534

INDICATIONS POUR L'UTILISATION

Quantité:

40–55 g DiaLevain par litre de liquide
30–40 g DiaLevain par kg de farine

35–40 g levure de boulangerie par litre de liquide
25–30 g levure de boulangerie par kg de farine

Préparation de la pâte: Pétrir les pâtes avec ménagement, et suivant la qualité de la farine. Replier une à deux fois.

Pointage en cuve: Environ 30 à 40 minutes.

PROPOSITION DE RECETTES

Recette de pain bis:

1000 g d'eau
1400 g de farine bise
40 g de levure de boulangerie
35 g de sel de cuisine
50 g de DiaLevain

Déclaration pour le produit fini: Farine de froment, eau, levain séché, levure de boulangerie, sel de cuisine.

Recette de pain bis avec PanStabil:

1000 g d'eau
1300 g de farine bise
30 g de levure de boulangerie
35 g de sel de cuisine
40 g de DiaLevain
20 g de PanStabil (chez Pistor art. n° 551 ou Levure Suisse art. n° 0326)

Déclaration pour le produit fini: Farine de froment, eau, levain séché, levure de boulangerie, sel de cuisine, gluten de blé, émulsifiant: lécithines (E322), agent de traitement de la farine: acide ascorbique (E300).

Façonnage: Typique à l'entreprise.

N
naturel

AVANTAGES

- dosage facile
- améliore le goût
- produit naturel sans additive
- permet d'économiser du temps
- rapport coûts avantageux