

**CONSIDERANDO 3 RINFRESCHI/GIORNO IL LIEVITO PASTA MADRE
SI PUÒ RINFRESCARE CON MATERPRO[®] M IN DUE MODI:**

PRIMO MODO

Materpro[®] M dal secondo rinfresco

Procedi con il primo rinfresco come fai di solito senza usare Materpro[®] M

Dopo 8/9 ore di maturazione in cella procedi dividendo il lievito/pasta madre in 2 parti:

Una parte che va rinfrescata come fai di solito per il mantenimento giornaliero

Un'altra parte che utilizzerai per la produzione che va rinfrescata con 20gr di Materpro[®] M su Kg. di farina di rinfresco.

Dopo 4/6 ore di maturazione rinfresca un'altra volta con 20gr di Materpro[®] la parte scelta per la produzione.

Finito l'ultimo rinfresco con Materpro[®] M attendere che il lievito/pasta madre triplichi di volume mettendolo in cella di lievitazione alla temperatura desiderata. (Temperatura consigliata 28/30°)

N.B. Tutte le maturazioni vanno fatte in cella di lievitazione.

SECONDO MODO

Materpro[®] M al terzo rinfresco

Procedi con il primo e il secondo rinfresco come fai di solito senza usare Materpro[®] M

Prima di procedere con il terzo rinfresco dividi il lievito/pasta madre in 2 parti:

Una parte che va rinfrescata come fai di solito per il mantenimento giornaliero.

Un'altra parte che utilizzerai per la produzione che va rinfrescata con 30 gr. di Materpro[®] M per Kg di farina di rinfresco.

Finito l'ultimo rinfresco con Materpro[®] M attendere che il lievito/pasta madre triplichi di volume mettendolo in cella di lievitazione alla temperatura desiderata. (Temperatura consigliata 28/30°)

N.B. Tutte le maturazioni vanno fatte in cella di lievitazione.