

MATER[®] PRO P5

Fermenti lattici vivi stabili in acqua

Materpro[®] P5 garantisce la fermentazione lattica nei prodotti lievitati e gran lievitati.

Consigliamo Materpro[®] P5 nelle ricette dei lievitati e gran lievitati in presenza di grandi quantità di lievito e quando si necessita di accelerare il processo di lievitazione.

Materpro[®] P5 si attiva con i lieviti. Il lievito di birra va utilizzato tra lo 0,1% e massimo il 3% sul peso della farina.

COME SI UTILIZZA:

Usa la tabella per il corretto dosaggio di Materpro[®] P5.

Una volta lavorato l'impasto con lievito di birra e Materpro[®] lasciare riposare per almeno 90 minuti a temperature maggiori di 22° per garantire l'attivazione degli enzimi responsabili della fermentazione lattica.

TEMPI DI LIEVITAZIONE

L'utilizzo di Materpro[®] assieme al lievito di birra velocizza i tempi di maturazione degli impasti.

* L'utilizzo del lievito di birra sopra lo 0,5% sul peso della farina assieme alle dosi consigliate di Materpro[®] dimezza i tempi di maturazione.

CONSIGLI:

Materpro[®] P5 trasforma il lievito naturale disidratato in lievito madre effettivo.

Se utilizzi lievito di birra secco dividi per 3 la dose di lievito e segui la tabella di utilizzo. Esempio: su un kg di farina sono previsti 6 gr di lievito fresco ma vuoi usare quello secco. Procedi in questo modo, dividi per 3 la dose di lievito (6:3=2). Trova nella tabella la dose di Materpro[®] P5 corrispondente a 2gr di lievito. In questo esempio la quantità di lievito secco da usare nella ricetta è diventata 2gr, la dose corrispondente di Materpro[®] P5 è quindi 12 gr .

SU 1 KG. DI FARINA

% lievito su farina	grammi di lievito	grammi di Materpro [®] P5
0,1	1	6
0,2	2	12
0,3	3	18
0,4	4	16
*0,5	5	20
0,6	6	24
0,7	7	28
0,8	8	32
0,9	9	36
1	10	40
1,1	11	22
1,2	12	24
1,3	13	26
1,4	14	28
1,5	15	30
1,6	16	32
1,7	17	34
1,8	18	36
1,9	19	38
2	20	40
2,1	21	42
2,2	22	44
2,3	23	46
2,4	24	48
2,5	25	50
2,6	26	52
2,7	27	54
2,8	28	56
2,9	29	58
3	30	60

Si consiglia di diminuire o eliminare l'utilizzo di miglioratori nelle ricette dei panificati.

Materpro[®] P5 stabilizza i processi di produzione dei prodotti lievitati, gran lievitati. Materpro[®] è perfetto nei prodotti come: pane, focaccia, pizza, pinsa romana, brioches, babà, panettone, pandoro, colombe, torte etc..