

Ingredientes de panadería



Levuraine

Extensibilizador de masas

Características

Ingrediente natural. Es una levadura biológica desactivada que permite reducir el tiempo de amasado y aumentar la extensibilidad de las masas fermentadas y hojaldradas. Aporta mejor sabor a los elaborados. Muy adecuado para elaboración de baguettes y masas laminadas.

Dosis de uso:

0,15-0,5% sobre el peso de la harina.

Añadir a la amasadora junto con el resto de ingredientes.

Envase: Saco de 25Kg

Vida Útil: 12 Meses