



0309398865

Levure boulangère 65 g

La levure sèche instantanée est idéale pour faire du pain et des viennoiseries.



Patisdecor



Levure boulangère instantanée.

La **levure** sèche instantanée est une levure déshydratée, idéale pour réaliser du pain maison et des pâtes levées, mais aussi des baguettes, de la brioche et des viennoiseries.

La levure sèche instantanée, ou lyophilisée, se présente sous forme de petites vermicelles.

Prête à l'emploi, elle ne nécessite pas de réhydratation.

Pour être utilisée, elle n'a pas besoin d'être réhydratée et s'incorpore directement dans la farine avec les autres ingrédients de la recette, ou s'ajoute en début de pétrissage, sans réhydratation préalable.

Votre levure ne doit jamais être en contact direct avec le sel. Si c'est le cas, elle perdra ses fonctions et votre pâte ne lèvera pas. Évitez donc d'incorporer le sel juste après la farine. Son dosage est généralement de 10 à 15 grammes par kilo de farine.

CONSERVATION :

Avant ouverture : À conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Après ouverture : À conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité, pot bien fermé. À consommer rapidement après ouverture.

Référence : 0309398865

Produit de la même gamme	
0309398865	Levure boulangere 50g