

Insieme
per passione

Agivega® 

Lieviti
Naturali

MADRE ATTIVA by GENUIT

Lo straordinario patrimonio del lievito madre



**MADRE
ATTIVA**
BY GENUIT

La nuova tecnologia

Grazie alla profonda conoscenza del lievito madre e ai costanti studi sull'interazione con le farine, Agivega presenta **la nuova tecnologia "Madre Attiva by Genuit", per realizzare pane e altri prodotti con lievito madre e senza lievito compresso.**



Con **Genuit e Genuit Verde** recentemente rinnovati, oltre alle classiche ricette con l'aggiunta di lievito di birra, **è possibile realizzare prodotti a lunga lievitazione senza lievito compresso, con un metodo semplice e la garanzia di un risultato eccellente!**

Vantaggi



RISULTATO FINALE ECCELLENTE

Il pane è ben sviluppato, con un ottimo gusto e un equilibrato livello di acidità. Ha una struttura interna e una crosta caratteristiche, e la prolungata freschezza e l'aroma tipici del lievito madre fresco.



FARINE DIVERSE

Oltre alla farina di grano tenero, si possono realizzare prodotti senza lievito compresso anche con altre farine, come la farina di grano duro, la farina di tipo 1 e di tipo 2.



UNA LAVORAZIONE SEMPLICE

Una volta riattivata la pasta madre, la lavorazione è semplice e di facile realizzazione.



COSTANZA QUALITATIVA

La garanzia di un risultato eccellente sempre costante nel tempo.

Da oggi troverete l'icona "MADRE ATTIVA BY GENUIT" accanto a tutte le ricette con lievito madre e senza lievito compresso.

Il processo produttivo

ATTIVAZIONE DEL LIEVITO MADRE GENUIT

1. Polish
2. Preparazione impasto con polish

SI OTTIENE IL LIEVITO MADRE ATTIVO GENUIT

PREPARAZIONE PANE LA PRIMA VOLTA

Per la lievitazione si utilizza il LIEVITO MADRE ATTIVO GENUIT

PREPARAZIONE PANE ABITUALE

Per la lievitazione si aggiunge una porzione di pane lievitato dell'impasto precedente

! QUESTA LAVORAZIONE È NECESSARIA SOLO LA PRIMA VOLTA

IMPORTANTE!

- ✓ L'attivazione del lievito madre Genuit è necessaria solo la prima volta. Successivamente per la lievitazione si aggiunge una porzione di pane lievitato dell'impasto precedente.
- ✓ La porzione di pane lievitato può essere conservata in frigorifero dal sabato per il lunedì, o comunque fino a 4-5 giorni.
- ✓ Si può variare a piacimento il livello di acidità del pane aumentando o diminuendo la quantità di porzione di pane lievitato utilizzata.
- ✓ Si possono allungare o accorciare i tempi di lievitazione modulando la quantità di porzione di pane lievitato utilizzata o variando la temperatura di lievitazione.



Pane con farina di grano tenero e lievito madre senza lievito compresso

IMPORTANTE! L'ATTIVAZIONE DEL LIEVITO MADRE GENUIT È NECESSARIA SOLO LA PRIMA VOLTA. SUCCESSIVAMENTE PER LA LIEVITAZIONE SI AGGIUNGE UNA PORZIONE DI PANE LIEVITATO DELL'IMPASTO PRECEDENTE.

ATTIVAZIONE DEL LIEVITO MADRE GENUIT

1. Polish

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Farina 320 W	250 g	Mettere in una bacinella tutti gli ingredienti, mescolare con la frusta ed utilizzare dopo 3 ore avendo cura di mescolare ogni tanto.
Genuit Verde / Genuit	250 g	
Acqua 35°C	1000 g	

2. Lievito Madre Genuit attivo

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Farina 320 W	1750 g	Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Polish	1500 g	
Acqua 35°C	400 g	Mettere l'impasto in una bacinella e ricoprire con un strato di pellicola. Fare lievitare per 18 ore circa ad una temperatura di 24-26°C.
Genuit Verde / Genuit	50 g	

PANE CON LIEVITO MADRE SENZA LIEVITO COMPRESSO

informamento	cottura	tempo
230°C	215°C / 200°C	20 min. / 20 min.

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Farina 280 W	2000 g	Impastare tutti gli ingredienti fino a rendere l'impasto liscio ed omogeneo. Porre l'impasto in un contenitore coperto in cella di lievitazione a 30°C con 80% U.R. per circa 3-4 ore, o almeno finchè l'impasto si sia alzato di 2-3 cm. Spezzare nel peso desiderato (indicativamente in pezzi da 500-600 g) e formare dei filoni. Porre i filoni su un telo infarinato disposto a ventaglio e lievitare a 22°C con 80% U.R. per 15-16 ore (il tempo di lievitazione può variare a seconda delle condizioni ambientali e della porzione di pane lievitato utilizzata).
Genuit Verde / Genuit	200 g	
LIEVITO MADRE GENUIT ATTIVO (solo la prima volta) / PORZIONE DI PANE LIEVITATO	200 g	
Sale	40 g	Cottura: Infornare a 230°C con vapore, portare il forno a 215°C per 20 minuti, e cuocere altri 20 minuti a 200°C con valvola aperta.
Acqua	1350 g	

SUGGERIMENTI

- ✓ La **porzione di pane lievitato** può essere **conservata in frigorifero** dal sabato per il lunedì, o comunque fino a 4-5 giorni.
- ✓ Si può variare a piacimento il **livello di acidità del pane** aumentando o diminuendo la quantità di **porzione di pane lievitato utilizzata**.
- ✓ Si possono **allungare o accorciare i tempi di lievitazione** modulando la quantità di porzione di pane lievitato utilizzata o variando la temperatura di lievitazione.



Pane con farina di grano duro e lievito madre senza lievito compresso



IMPORTANTE! L'ATTIVAZIONE DEL LIEVITO MADRE GENUIT È NECESSARIA SOLO LA PRIMA VOLTA. SUCCESSIVAMENTE PER LA LIEVITAZIONE SI AGGIUNGE UNA PORZIONE DI PANE LIEVITATO DELL'IMPASTO PRECEDENTE.

ATTIVAZIONE DEL LIEVITO MADRE GENUIT

1. Polish

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Farina 320 W	250 g	Mettere in una bacinella tutti gli ingredienti, mescolare con la frusta ed utilizzare dopo 3 ore avendo cura di mescolare ogni tanto.
Genuit Verde / Genuit	250 g	
Acqua 35°C	1000 g	

2. Lievito Madre Genuit attivo

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Farina 320 W	1750 g	Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Polish	1500 g	
Acqua 35°C	400 g	Mettere l'impasto in una bacinella e ricoprire con un strato di pellicola. Fare lievitare per 18 ore circa ad una temperatura di 24-26°C.
Genuit Verde / Genuit	50 g	

Pane con farina tipo 2 e lievito madre senza lievito compresso



IMPORTANTE! L'ATTIVAZIONE DEL LIEVITO MADRE GENUIT È NECESSARIA SOLO LA PRIMA VOLTA. SUCCESSIVAMENTE PER LA LIEVITAZIONE SI AGGIUNGE UNA PORZIONE DI PANE LIEVITATO DELL'IMPASTO PRECEDENTE.

ATTIVAZIONE DEL LIEVITO MADRE GENUIT

1. Polish

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Farina 320 W	250 g	Mettere in una bacinella tutti gli ingredienti, mescolare con la frusta ed utilizzare dopo 3 ore avendo cura di mescolare ogni tanto.
Genuit Verde / Genuit	250 g	
Acqua 35°C	1000 g	

2. Lievito Madre Genuit attivo

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Farina 320 W	1750 g	Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Polish	1500 g	
Acqua 35°C	400 g	Mettere l'impasto in una bacinella e ricoprire con un strato di pellicola. Fare lievitare per 18 ore circa ad una temperatura di 24-26°C.
Genuit Verde / Genuit	50 g	

PANE DI GRANO DURO CON LIEVITO MADRE SENZA LIEVITO COMPRESSO



INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Farina di grano duro	2000 g	Impastare tutti gli ingredienti fino a rendere l'impasto liscio ed omogeneo. Porre l'impasto in un contenitore coperto in cella di lievitazione a 30°C con 80% U.R. per circa 3-4 ore, o almeno finchè l'impasto si sia alzato di 2-3 cm. Spezzare nel peso desiderato (indicativamente in pezzi da 500-600 g) e formare dei filoni. Porre i filoni su un telo infarinato disposto a ventaglio e lievitare a 22°C con 80% U.R. per 15-16 ore (il tempo di lievitazione può variare a seconda delle condizioni ambientali e della porzione di pane lievitato utilizzata).
Genuit Verde / Genuit LIEVITO MADRE GENUIT ATTIVO (solo la prima volta) / PORZIONE DI PANE LIEVITATO	200 g	
Sale	40 g	
Acqua	1500 g	Cottura: Infornare a 230°C con vapore, portare il forno a 215°C per 20 minuti, e cuocere altri 20 minuti a 200°C con valvola aperta.

SUGGERIMENTI

- ✓ La **porzione di pane lievitato** può essere **conservata in frigorifero** dal sabato per il lunedì, o comunque fino a 4-5 giorni.
- ✓ Si può variare a piacimento il **livello di acidità del pane** aumentando o diminuendo la quantità di **porzione di pane lievitato utilizzata**.
- ✓ Si possono **allungare o accorciare i tempi di lievitazione** modulando la quantità di porzione di pane lievitato utilizzata o variando la temperatura di lievitazione.

PANE DI TIPO 2 CON LIEVITO MADRE SENZA LIEVITO COMPRESSO



INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Farina di tipo 2	2000 g	Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Porre l'impasto in un contenitore coperto in cella di lievitazione a 30°C con 80% U.R. per circa 3-4 ore, o almeno finchè l'impasto si sia alzato di 2-3 cm. Spezzare nel peso desiderato (indicativamente in pezzi da 500-600 g) e formare dei filoni. Porre i filoni su un telo infarinato disposto a ventaglio e lievitare a 22°C con 80% U.R. per 8-10 ore (il tempo di lievitazione può variare a seconda delle condizioni ambientali e della porzione di pane lievitato utilizzata).
Genuit Verde / Genuit LIEVITO MADRE GENUIT ATTIVO (solo la prima volta) / PORZIONE DI PANE LIEVITATO	200 g	
Sale	40 g	
Acqua	1250 g	Cottura: Infornare a 230°C con vapore, portare il forno a 215°C per 20 minuti, e cuocere altri 20 minuti a 200°C con valvola aperta.

SUGGERIMENTI

- ✓ La **porzione di pane lievitato** può essere **conservata in frigorifero** dal sabato per il lunedì, o comunque fino a 4-5 giorni.
- ✓ Si può variare a piacimento il **livello di acidità del pane** aumentando o diminuendo la quantità di **porzione di pane lievitato utilizzata**.
- ✓ Si possono **allungare o accorciare i tempi di lievitazione** modulando la quantità di porzione di pane lievitato utilizzata o variando la temperatura di lievitazione.





Insieme
per passione

Agivega® 

SVedv.it

Gennaio 2021

GENUIT

Codice	Nome Prodotto	Descrizione	Formato	Dose di utilizzo	Processo indicato
 2113	Genuit	Per pani tradizionali e per tutti i tipi di lavorazione diretta con tempi di riposo medio-lunghi. Dà le migliori prestazioni con farine medio-deboli. Il suo utilizzo evita la preparazione di bighe, prelieviti, etc.	15 kg	2,5 - 5%	
 2114	Genuit Verde	Per lavorazioni dirette rapide, predisposto per alte prestazioni di stabilità, tolleranza e sviluppo. Particolarmente adatto per lavorazioni a macchina, ha la massima efficacia con farine medio-deboli.	15 kg	2,5 - 5%	

 **PRODOTTO CON ETICHETTA PULITA**

 **PROCESSO DIRETTO**

 **PROCESSO FERMA-LIEVITAZIONE E LIEVITAZIONE CONTROLLATA**




 **PROCESSO SURGELAZIONE**

Dalla
tradizione



CSM Italia Srl

Viale S. Maria della Croce, 12 - 26013 Crema (CR) - Tel. 0373/8961

   | www.csmbakerysolutions.com



*connecting the
world of baking®*