

Bio Lievito Madre Eva

Die getrocknete Lievito Madre Naturhefe "EVA" der Meraner Mühle ist bio-zertifiziert und eine reine Naturhefe. Sie wird wie herkömmliche Hefe für Brot, Pizza, Focaccia und Hefesüßsteige eingesetzt und sorgt für eine natürliche, besonders bekömmliche und vor allem sehr geschmackvolle Teiglockerung.

Wie alles Gute, braucht auch die Naturhefe ihre Zeit, um sich bestens zu entfalten. Beachten Sie daher die Gehzeit der Teige von insgesamt ca. 14 Stunden. Am bestens den Teig abends oder am Morgen für den Abend zubereiten!

Normale Bäckerhefe? Funktioniert, aber es geht noch besser! In der Meraner Mühle wird nicht nur vermahlen wir nicht nur Getreide zu feinem Mehl vermahlen, sondern es wird auch täglich die eigene Lievito Madre Naturhefe aufgefrischt. In feinem, mit kristallklarem Wasser vermischten Mehl entwickeln sich unterschiedliche Stämme an wilden Hefen und Milchsäurebakterien in einem ganz besonderen, natürlichen Gleichgewicht.

Das eigens dafür geschaffenen Mikrobiologielabor prüft die Naturhefe täglich auf Herz und Nieren: Sicherheit, Hygiene, Zeit und Temperatur spielen eine zentrale Rolle. Nur so ist ein gesundes, ausgewogenes und gleichmäßiges Wachstum der Mikroorganismen möglich. Die „Madre“ wird dabei stets in ihrer ursprünglichen, naturgegebenen Form belassen: Der natürliche Gärungsprozess der Milchsäurebakterien und Hefen wird durch tägliches Auffrischen mit erlesenem Mehl und reinem Wasser genährt.

Anwendungsmenge: 75g -100g auf 1 kg Mehl

Kontrollnummer IT: BZ-00756-B

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1464 kj
Brennwert kcal	345 kcal
Fett	1,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g
Kohlenhydrate	71 g
davon Zucker	0,8 g
Eiweiß	12 g
Salz	0,01 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
-------------------------	----

Zusätzliche Informationen

kann Spuren von Soja und Sojaerzeugnissen enthalten

Biomühle-Eiling GmbH

USt-IdNr.: DE 270546051,

Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-005