



# Naturkraft



**Dried culture yeast powder**  
**Levain-mère séché en poudre**  
**Getrocknete Mutterhefe**



## Technology at the service of tradition

Culture yeast is formed in the natural fermentation of a flour based dough that has been kneaded and leavened a number of times until it has reached the desired level of acidity. **Naturkraft** dried mother yeast powder is obtained by partially extracting the water from this dough to stabilise it and stop fermentation.

**Naturkraft-Pizza** dried culture yeast powder offers the following advantages:

- It makes dough easier to roll out
- It helps dough mature sooner and keep longer
- It has exceptional resistance to high temperatures
- It gives pizzas an even, golden colour with no burned blisters

### The end result is:

- a crisp, fragrant pizza with the typical flavour of mother yeast
- a pizza base that remains crisp even when cold
- a pizza that is extremely easy to digest

**Naturkraft-Pizza** does not eliminate the need for brewer's yeast but reduces the amount of it needed to start fermentation.

**Ingredients:** dried culture yeast powder (made from type '00' common wheat flour, culture yeast, water), malted wheat flour, flour preservative: L-cysteine.

N.B.: The L-cysteine flour preservative need not be declared on the pizza label because it decomposes during cooking.

FLOURS						
Ingredients	'00' Italian flour Light blue (g)	'00' Strong 00 Green (g)	'00' Superior Dark blue (g)	'00' Gold Red (g)	'00' Manitoba Brown (g)	Traditional Light Soja Pizza (g)
5 Stagioni "00" flour	1940	1920	1880	1860	1850	1870
Naturkraft-Pizza	60	60	60	60	60	60
Extra-virgin olive oil or seed oil	40	50	60	60	80	80
Brewer's yeast	8 to 10	4 to 6	4 to 6	4 to 8	4 to 8	6 to 8
Salt	60	55	55	50	50	50
Water	1000	1000	1000	1000	1000	1000
Total weight of dough in g	3100	3085	3055	3050	3040	3060

### Instructions:

- Choose the column corresponding to the flour or semi-processed product from which you want to make the pizzas.
- Calculate the weights required and weigh out the necessary ingredients.
- Prepare the water at a temperature that will give a dough of 27°C.
- Pour the water into the dough mixer.
- Add the brewer's yeast and 50% of the flour.
- Add the Naturkraft-Pizza.
- Wait a few minutes then add the salt.
- Add the rest of the flour and whatever oil the recipe requires.
- Mix until you obtain a smooth, lump-free dough.
- Stop the mixer and remove the dough (dough temperature around 25-27°C).
- Let the dough stand on a clean tray covered with a nylon cloth. Leave it stand for 10 minutes in the summer, 20-30 minutes in the winter.
- Cut the dough into the required portion sizes.
- Make up the dough balls, taking care to keep them compact and free from air pockets. Place them in the dough trays.

### Leavening at ambient temperature for 8-15 hours:

- Leave the dough balls rise until they reach three times their initial size. Move to a cool place.

### Leavening in a refrigerator for over 24 hours:

- Before placing the trays with the dough balls in the refrigerator, leave them rest at ambient temperature for 45 minutes in the summer, 3 hours in the winter.
- Place the dough ball trays in the refrigerator at 2-4°C. Leave the trays partly open for the first half hour and then cover them.
- After 24 hours, the dough balls will have risen and be ready for making pizzas without further rest at ambient temperature.

**Naturkraft**





# La technologie au service de la tradition

Le levain-mère s'obtient en faisant fermenter spontanément la farine pétrie et levée plusieurs fois jusqu'à l'obtention du degré d'acidité qui convient. De cette manière, on obtient le levain naturel (levain-mère) ; on interrompt la fermentation en extrayant partiellement l'eau de la pâte pour stabiliser le produit appelé **Naturkraft**.

**Naturkraft-Pizza**, le levain-mère séché en poudre, apporte les avantages suivants :

- facilité d'étalement des portions ;
- anticipation de la maturation et prolongement de la durée de conservation ;
- excellente résistance aux hautes températures ;
- coloration de la pizza dorée et homogène, absence de bulles carbonisées ;

## Le résultat obtenu est :

- pâte croustillante, parfum et goût typique du levain-mère ;
- consistance croquante même quand la pâte est froide ;
- excellente digestibilité de la pizza

**Naturkraft-Pizza** n'élimine pas la levure de bière mais en réduit la quantité servant de starter pour la fermentation.

**Ingrédients** : levain-mère séché en poudre (farine de blé tendre type 00, levain-mère, eau), farine de froment maltée, agent de traitement de la farine : L-cystéine.

N.B. : l'agent de traitement de la farine, la L-cystéine, ne doit pas être déclarée sur l'étiquette de la pizza car elle est thermolabile (elle se décompose en phase de cuisson).

FARINES						
Ingrédients	Type '00' National Bleu ciel (g)	Type '00' Renforcé Vert (g)	Type '00' Supérieur Bleu (g)	Type '00' Or Rouge (g)	Type '00' Manitoba Marron (g)	Pizza Soja Light Tradition (g)
Farines type 00 "Le 5 stagioni"	1940	1920	1880	1860	1850	1870
Naturkraft-Pizza	60	60	60	60	60	60
Huile d'olive vierge extra ou huile végétale	40	50	60	60	80	80
Levure de bière	de 4 à 6	de 2 à 5	de 2 à 5	de 2 à 5	de 2 à 5	de 2 à 5
Sel	60	55	55	50	50	50
Eau	1000	1000	1000	1000	1000	1000
Total pâte (g)	3100	3085	3055	3050	3040	3060

## Mode d'emploi :

- choisir la colonne correspondant à la farine ou au produit semi-fini à transformer en pizza ;
- calculer et peser les quantités d'ingrédients nécessaires ;
- préparer l'eau à une température calculée pour obtenir une pâte à 27 °C ;
- verser l'eau dans la pétrisseuse ;
- introduire la levure de bière et 50% de la farine ;
- introduire le Naturkraft-Pizza ;
- au bout de quelques minutes, ajouter le sel ;
- verser le reste de la farine et l'huile indiquée dans la recette ;
- continuer à pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et veloutée ;
- arrêter la pétrisseuse et retirer la pâte (température pâte 25-27°C) ;
- laisser reposer la pâte sur un plan propre en la couvrant d'une bâche en nylon : 10 min en été, 20-30 min en hiver ;
- diviser la pâte en pâtons du poids désiré ;
- former des petites boules en ayant soin de les envelopper de manière compacte et les placer dans les caissettes.

## Levage à température ambiante 8-15 heures :

- faire lever la pâte jusqu'à ce que la boule initiale ait triplé de volume puis choisir un lieu frais ;

## Levage avec utilisation de chambre froide pour repos de plus de 24 heures :

- les caissettes avec les boules destinées à la chambre froide, doivent reposer à température ambiante 45 min en été et 3 heures en hiver ;
- placer les caissettes en chambre froide à 2-4°C en veillant à les laisser ouvertes pendant la première demi-heure puis bien fermées ;
- au bout de 24 heures, les boules auront levé et seront prêtes à être transformées en pizza sans repos ultérieur à température ambiante.

**Naturkraft**





# Technologie im Dienste der Tradition

Naturhefe entsteht durch Spontangärung von mit Wasser vermischtem Mehl, das man mehrmals aufgehen lässt, bis der richtige Säuregrad erreicht ist. Auf diese Weise bilden sich die Naturhefen (Mutterhefe); der Gärprozess wird unterbrochen, indem der Masse das Wasser teilweise entzogen wird, um das Produkt, das **Naturkraft** heißt, zu stabilisieren.

**Naturkraft-Pizza**, die getrocknete Naturhefe, hat folgende Vorteile:

- Einfaches Ausrollen der Portionen;
- Vorgezogene Reifung und Verlängerung der Haltbarkeit;
- Hervorragende Hitzebeständigkeit;
- Goldbraune und gleichmäßige Färbung der Pizza ohne verbrannte "Blasen".

## Das Resultat ist:

- Für Mutterhefe typische Knusprigkeit, Aroma und Geschmack;
- Knusprige Kaubarkeit, auch der kalten Pizza;
- Ausgezeichnete Verdaulichkeit der Pizza.

Mit **Naturkraft-Pizza** wird die Bierhefe weder eliminiert, noch wird die Menge reduziert, die als Auslöser des Gärprozesses dient.

**Zutaten:** Getrocknete Mutterhefe (Weichweizenmehl Type "00", Mutterhefe, Wasser), Weizenmalz, Mehlbehandlungsmittel: L-Cystein.

N.B.: Das Mehlbehandlungsmittel L-Cystein wird nicht auf dem Etikett der Pizza angegeben, weil es thermolabil ist (d.h. sich während des Garvorgangs zersetzt).

MEHLSORTEN						
Zutaten	Ital. "00" hellblau (g)	verstärktes "00" grün (g)	feinstes "00" dunkelblau (g)	gold "00" rot (g)	Manitoba "00" braun (g)	Pizza Soja Light Tradition (g)
Mehlsorten '00' 5 Jahreszeiten	1940	1920	1880	1860	1850	1870
Naturkraft-Pizza	60	60	60	60	60	60
Natives Olivenöl extra oder Samenöl	40	50	60	60	80	80
Bierhefe	4 bis 6	2 bis 5	2 bis 5	2 bis 5	2 bis 5	2 bis 5
Salz	60	55	55	50	50	50
Wasser	1000	1000	1000	1000	1000	1000
<b>Teiggewicht insgesamt (g)</b>	<b>3100</b>	<b>3085</b>	<b>3055</b>	<b>3050</b>	<b>3040</b>	<b>3060</b>

## Anwendung:

- Die Spalte mit dem Mehl bzw. Halbfertigprodukt wählen, mit dem die Pizza zubereitet werden soll;
- Die Menge der erforderlichen Zutaten berechnen und abwiegen;
- Das Wasser bei einer Temperatur vorbereiten, die so zu berechnen ist, dass eine Teigtemperatur von 27°C erreicht wird;
- Das Wasser in die Knetmaschine geben;
- Die Bierhefe und 50% der Mehlmenge hinzufügen;
- Naturkraft-Pizza hinzufügen;
- Nach ein paar Minuten salzen;
- Das restliche Mehl und das Öl lt. Rezept dazugeben;
- Weiterkneten, bis ein weicher, homogener Teig entsteht;
- Die Knetmaschine anhalten und den Teig herausnehmen (Teigtemperatur 25-27°C);
- Den Teig auf einer sauberen Arbeitsfläche mit Nylon abgedeckt ruhen lassen: 10 Minuten im Sommer, 20-30 Minuten im Winter;
- Den Teig mit dem gewünschten Gewicht portionieren;
- Teigkugeln formen, kompakt umwickeln, in die dafür vorgesehenen Kassetten legen;

## Gärung bei Raumtemperatur 8-15 Stunden:

- Teig bis zum dreifachen Volumen der anfänglichen Teigkugel aufgehen lassen, dann an einen kühlen Ort stellen;

## Gärung mit Hilfe des Ruhekühlschranks über 24 Stunden:

- Die Kassetten mit den Teigkugeln, die für den Ruhekühlschrank bestimmt sind, müssen im Sommer 45 Minuten, im Winter 3 Stunden bei Raumtemperatur ruhen;
- Die Kassetten in den Kühlschrank bei 2-4°C stellen. Die Kassetten in der ersten halben Stunde halb offen lassen, dann gut verschließen;
- Nach 24 Stunden sind die Teigkugeln aufgegangen und bereit, um ohne weiteres Ruhen bei Raumtemperatur zu Pizza verarbeitet zu werden.