

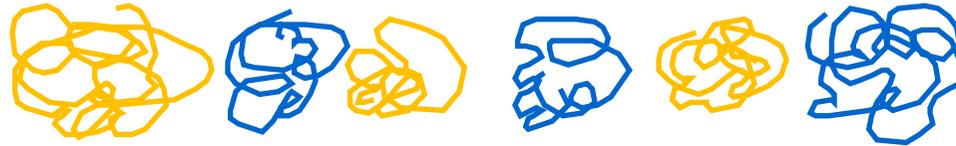
LIEVITAZIONE NATURALE

► COSA OCCORRE:

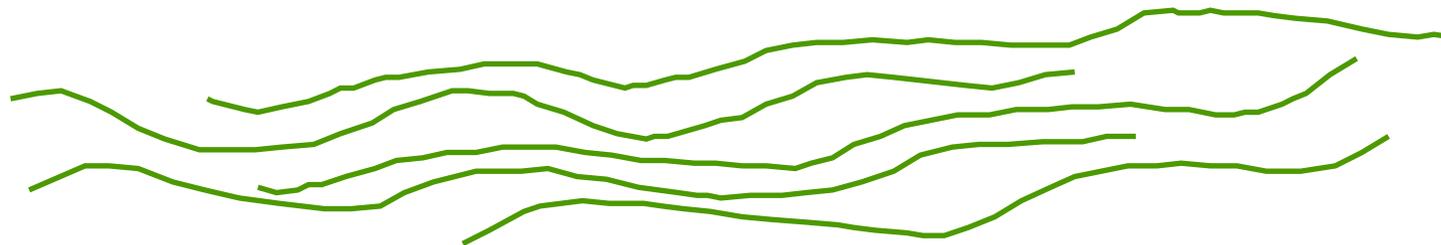
- FARINA
 - DEVE CONTENERE **GLUTINE**
- ACQUA
 - TIEPIDA O CALDA
- LIEVITO DI BIRRA
 - FRESCO O DISIDRATATO
- CONDIMENTI
 - OLIO, SALE...
- LAVORAZIONE DELL' IMPASTO
 - MANUALE O MECCANICA



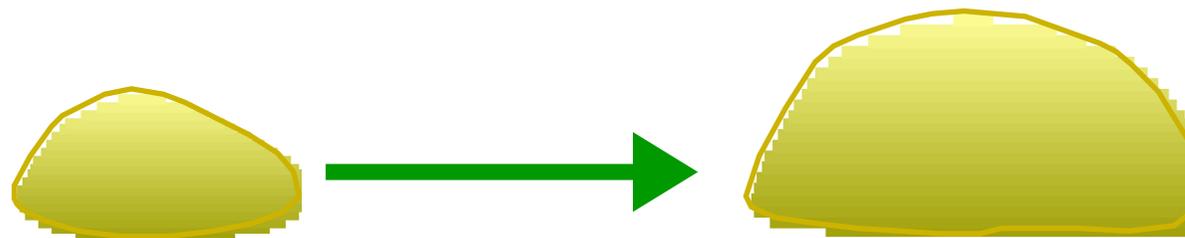
LE MOLECOLE DI **GLIADINA** E **GLUTENINA** CHE INIZIALMENTE SONO RAGGOMITOLATE...



...IDRATANDOSI FORMANO IL **GLUTINE** CHE CON LA LAVORAZIONE DELL'IMPASTO SI DISTENDE...

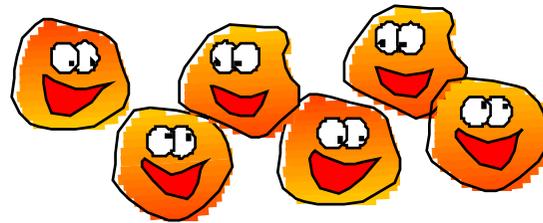


...E RENDE ELASTICA LA STRUTTURA PERMETTENDOLE DI TRATTENERE I GAS.

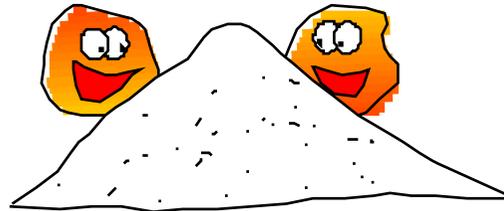


I LIEVITI SONO MICRORGANISMI UNICELLULARI

COME TUTTI GLI ESSERI VIVENTI HANNO BISOGNO DI CIBO, ARIA
E ACQUA.



IL CIBO DI CUI SI NUTRONO SONO I GLUCIDI CONTENUTI NELLA
FARINA...



...MA POSSIAMO ATTIVARE PIÙ VELOCEMENTE I LIEVITI CON
L'AGGIUNTA DI UNA PICCOLA QUANTITÀ DI ZUCCHERO O
ESTRATTO DI MALTO.

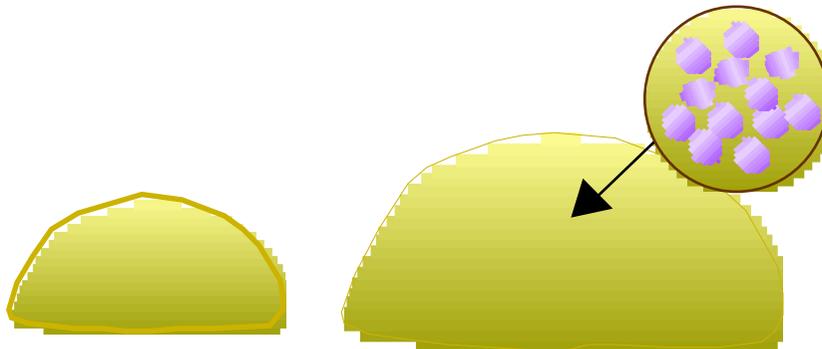
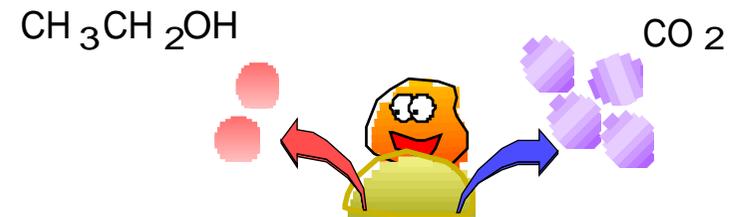


...I LIEVITI SCIOLTI IN ACQUA TIEPIDA SI RIATTIVANO E SI OSSIGENANO CON LA LAVORAZIONE DELL'IMPASTO...



... E IN BREVE TEMPO RIPRENDONO LE LORO FUNZIONI VITALI...

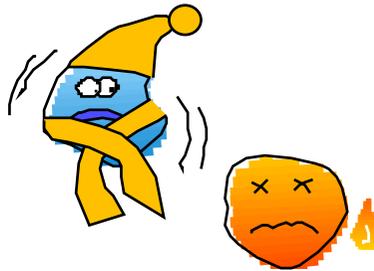
...TRASFORMANDO UNA PARTE DELL'AMIDO IN **ALCOOL ETILICO** E **ANIDRIDE CARBONICA**



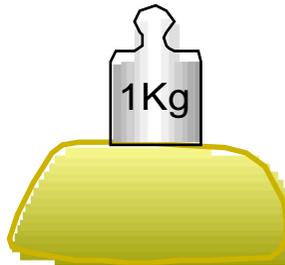
LE BOLLICINE DI GAS CO_2 TRATTENUTE NELLA PASTA DETERMINANO L'AUMENTO DI VOLUME



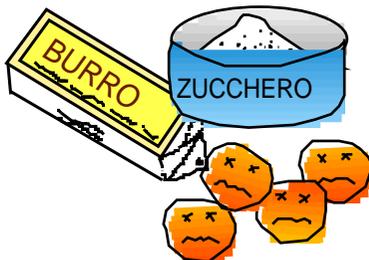
L'AZIONE DEI LIEVITI PUO' ESSERE COMPROMESSA DA DIVERSE CAUSE:



TEMPERATURA TROPPO BASSA O ALTA:
CON IL FREDDO I LIEVITI RALLENTANO L'ATTIVITÀ,
OLTRE I 50°C MUOIONO



IMPASTO TROPPO DURO:
LE BOLLICINE DI GAS NON POSSONO FORMARSI



TROPPO BURRO O ZUCCHERO:
I GRASSI IMPERMEABILIZZANO I LIEVITI,
LO ZUCCHERO IN QUANTITÀ ELEVATA AGISCE COME UN
CONSERVANTE E SOTTRAE L'ACQUA DISPONIBILE AI
MICRORGANISMI