

# LIEVITAZIONE NATURALE

## ► COSA OCCORRE:

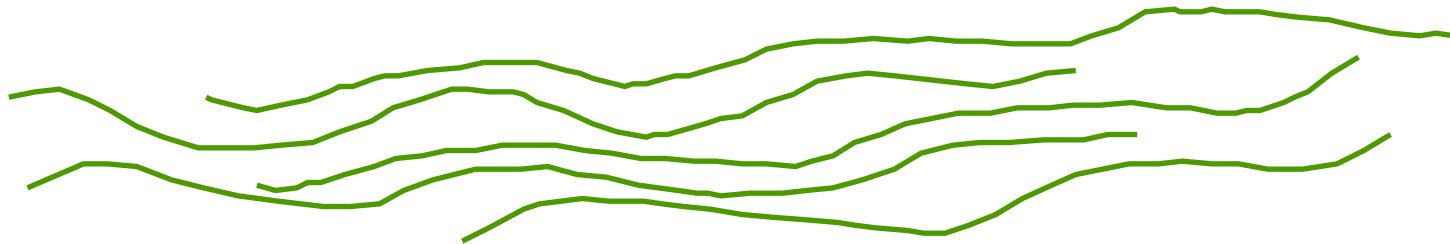
- FARINA
  - DEVE CONTENERE **GLUTINE**
- ACQUA
  - TIEPIDA O CALDA
- LIEVITO DI BIRRA
  - FRESCO O DISIDRATATO
- CONDIMENTI
  - OLIO, SALE...
- LAVORAZIONE DELL' IMPASTO
  - MANUALE O MECCANICA



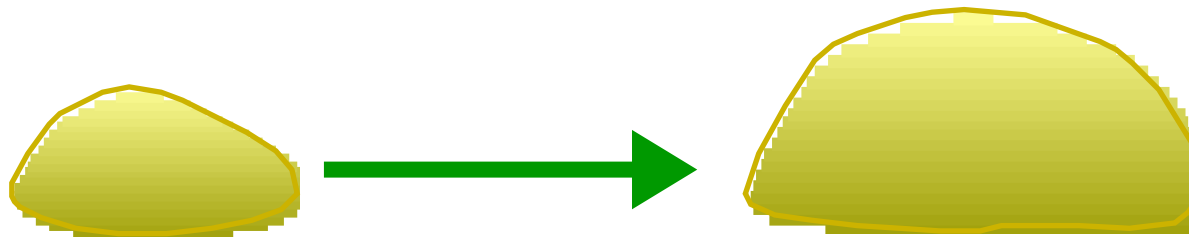
LE MOLECOLE DI **GLIADINA** E **GLUTENINA** CHE INIZIALMENTE SONO RAGGOMITOLATE...



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

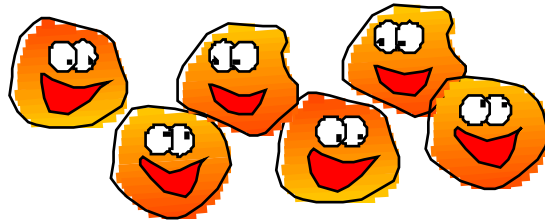


...E RENDE ELASTICA LA STRUTTURA PERMETTENDOLE DI TRATTENERE I GAS.

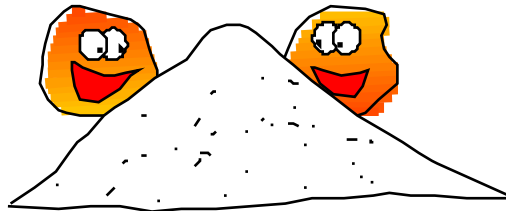


# I LIEVITI SONO MICRORGANISMI UNICELLULARI

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.

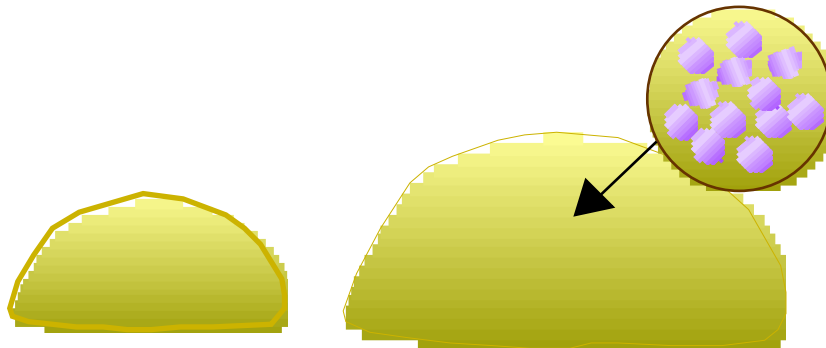
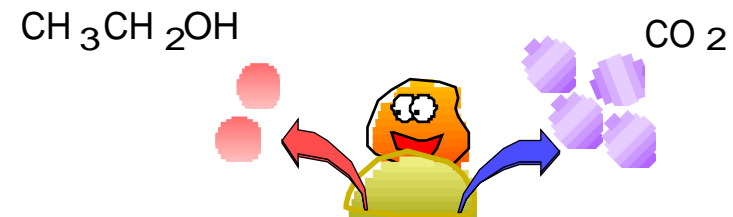


...I LIEVITI SCIOLTI IN ACQUA TIEPIDA SI RIATTIVANO E SI OSSIGENANO CON LA LAVORAZIONE DELL'IMPASTO...



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

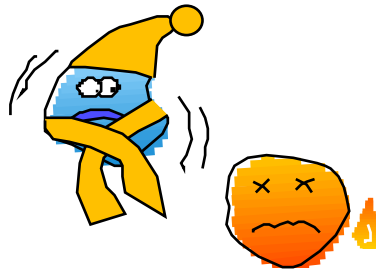
...TRASFORMANDO UNA PARTE DELL'AMIDO IN **ALCOOL ETILICO** E **ANIDRIDE CARBONICA**



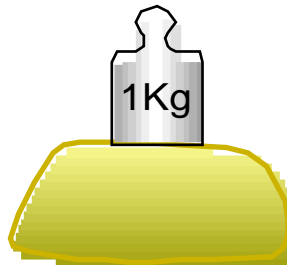
LE BOLLICINE DI GAS  $\text{CO}_2$  TRATTENUTE NELLA PASTA DETERMINANO L'AUMENTO DI VOLUME



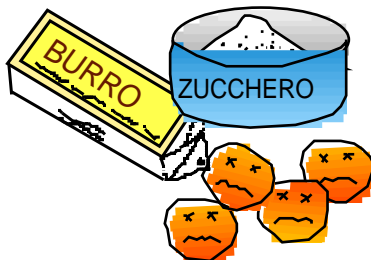
## L'AZIONE DEI LIEVITI PUO' ESSERE COMPROMESSA DA DIVERSE CAUSE:



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