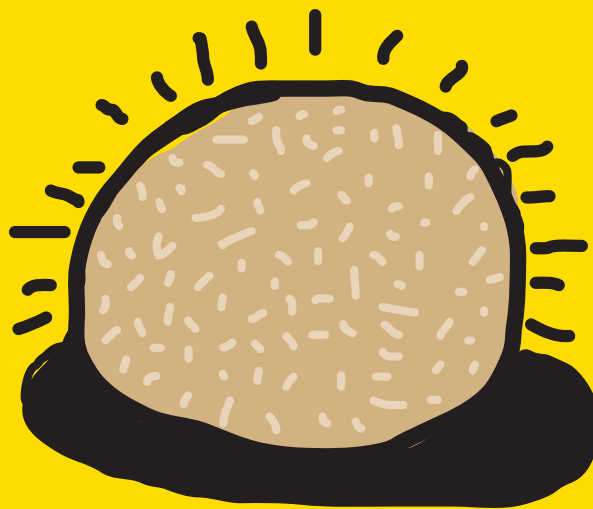


W LA PASTA MADRE È PER LA VITA, NON SOLO PER LA PIZZA.

Il Lievito Naturale è un composto ottenuto dalla fermentazione spontanea di un impasto composto da farina di frumento e acqua, nel quale sono presenti microrganismi di specie diverse: in particolare lieviti del genere Saccaromiceti e batteri lattici (Lactobacilli)

Questi microrganismi si riproducono alimentandosi di zuccheri semplici (il saccarosio) e di zuccheri complessi contenuti nell'amido delle farine; zuccheri che vengono trasformati principalmente in gas (l'anidride carbonica) e, in misura minore, in alcool (l'etanolo), in acido acetico, in acido lattico. L'insieme di questa attività biologiche viene comunemente definita "fermentazione" e costituisce la parte più importante nel processo di produzione delle paste lievitate.

BERBERÈ
pizzeria
WWW.BERBERE.IT



COME MANTENERE LA PASTA MADRE VIVA A CASA

RINFRESCARE LA PASTA MADRE SIGNIFICA DARLE FARINA (CIBO) E ACQUA (BERE).
BISOGNA FARLO ALMENO OGNI 4 GIORNI, NON TE LA SCORDARE.

FARINA + ACQUA + PASTA MADRE DA RINFRESCARE
(200G) (200G) (200G)

GIRA VELOCEMENTE



CIRCA 400G CONSERVALA IN UN VASETTO
PULITO E METTILA IN FRIGO PER LA
PROSSIMA VOLTA (È LA MADRE).

CIRCA 200G TIENILA A
TEMPERATURA AMBIENTE PER
ALMENO 4 ORE (È LA FIGLIA).

ORA SEI PRONTA/O A FARE UN
IMPASTO CON IL LIEVITO MADRE.