



Naturkraft



**Lievito madre
essiccato in polvere**

La tecnologia al servizio della tradizione

Il Centro Ricerche del Molino Agugiaro ha messo a punto una tecnologia innovativa ed originale, per produrre il **lievito madre essiccato in polvere**.

Il lievito madre infatti, si ottiene attraverso la fermentazione spontanea della farina impastata e lievitata più volte fino al raggiungimento del giusto grado di acidità. In questo modo, si formano i lieviti naturali.

Si interrompe poi la fermentazione, estraendo parzialmente l'acqua dell' impasto ed essiccando il prodotto.

Da questa tecnologia è nato **Naturkraft-Pizza**, il lievito madre essiccato in polvere che, negli impasti per pizza, apporta i seguenti vantaggi:



Nell'impasto:

- facilità di stesura delle porzioni;
- anticipo della maturazione e prolungamento della conservabilità;

In cottura:

- eccellente resistenza alle alte temperature;
- colorazione della pizza dorata ed omogenea, assenza di bolle bruciate;

Il risultato che ne consegue è:

- croccantezza, fragranza e sapore tipico del lievito madre;
- masticabilità e croccantezza anche da fredda;
- eccellente digeribilità della pizza.

Naturkraft-Pizza, non elimina il lievito di birra, ma ne riduce la quantità che serve da innesco alla fermentazione.

Ingredienti: lievito madre essiccato in polvere (farina di grano tenero tipo "00", lievito madre, acqua), farina di frumento maltato, agente di trattamento della farina: L-Cisteina.

N.B.: l'agente di trattamento della farina L-Cisteina non va dichiarata sull'etichettatura della pizza, perchè termolabile (in fase di cottura si decompone)

INDICAZIONI D'USO

TEMP. AMBIENTE	LIEVITAZIONI					
	4 ore	4 ore	6 ore	6-8 ore	10 ore	=
FRIGORIFERO A 4° C	=	24 ore	24 ore	24 ore	30 ore	30 ore
INGREDIENTI	00 Naz. Celeste g.	00 Rinf. Verde g.	00 Super. Blu g.	00 Oro Rossa g.	00 Manif. Marrone g.	Pizza Soja Light Tradiz. g.
Farine "00" 5 Stagioni	1940	1920	1880	1860	1850	1870
Naturkraft-Pizza	60	60	60	60	60	60
Olio Extravergine o di Semi	40	50	60	80	80	80
Lievito di Birra	da 4 a 6	da 2 a 5	da 2 a 5	da 2 a 5	da 2 a 5	da 2 a 5
Sale	60	55	55	50	50	50
Acqua	1000	1000	1000	1000	1000	1000
TOTALE IMPASTO g.	3100	3085	3055	3050	3040	3060

Modalità d'impiego:

- Scegliere la colonna corrispondente alla farina o semilavorato da trasformare in pizza;
- Calcolare e pesare la quantità degli ingredienti occorrenti;
- Preparare l'acqua ad una temperatura calcolata per ottenere un impasto a 27°C°;
- Versare l'acqua nell'impastatrice;
- Introdurre il lievito di birra e il 50% della farina;
- Introdurre il Naturkraft-Pizza.
- A distanza di alcuni minuti introdurre il sale;
- Versare il rimanente farina e l'olio di ricetta;
- Continuare ad impastare fino ad ottenere un impasto liscio e vellutato;
- Fermare l'impastatrice e togliere l'impasto (temp. Impasto 25-27°C.);
- Far riposare l'impasto su un piano pulito e coperto con un telo di nylon: 10 min. in estate, 20-30 min. in inverno;
- Porzionare la pasta nel peso desiderato;
- Realizzare le palline avendo cura di avvolgerle in modo compatto e porle nelle apposite cassette.

Lievitazione a temperatura ambiente 8-15 ore:

- Lievitare fino a triplicare il volume della pallina iniziale, quindi scegliere un luogo fresco.

Lievitazione con utilizzo del frigorifero per riposi oltre le 24 ore:

- Le cassette con le palline destinate al frigorifero devono riposare a temp. ambiente 45 min. in estate e 3 ore in inverno;
- Porre le cassette in frigorifero a 2-4°C. avendo l'accortezza di lasciarle semi aperte per la prima 1/2 ora e poi ben chiuse;
- Dopo 24 ore, le palline saranno lievitate e pronte per essere trasformate in pizza senza ulteriori riposi a temperatura ambiente

Naturkraft

