



GESTIONE DEL LIEVITO NATURALE

Per iniziare la gestione del lievito naturale e i successivi rinfreschi si inizia facendo il "bagnetto", ossia una depurazione del lievito naturale dal riposo notturno.

Per farlo bisogna:

- Togliete la crosta del nostro lievito naturale e con l'aiuto di un coltello tagliarlo in fettine non troppo spesse e aggiungerle in un nuovo recipiente immergendoli in acqua a 32°C e 3-4 g di zucchero per litro di acqua per circa 20 min per far filtrare le parte acide in eccesso.

Procediamo successivamente con i rinfreschi.

Per rinfrescare il lievito 1/1, ossia uguale peso lievito e farina, ci servirà:

- 200 g di lievito strizzato leggermente
- 200 g di farina **Rinfresco del Lievito Madre**
- 70/74 g di acqua (35-37%)

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria a velocità 1 per non scaldare l'impasto. Estrarlo dall'impastatrice non perfettamente liscio.

Fate riposare 5 minuti e finite di renderlo liscio sfogliandolo con il mattarello dando 2-3 pieghe.

Formate una chiocciolina, incidetelo a X sul dorso (questo vi servirà per controllare quando il lievito sarà pronto).

Un'indicazione per un lievito perfetto è quando risulta di colore bianco.

Copritelo per fare in modo che non prenda aria, accendete il forno a 30°C. Una volta raggiunta la temperatura del forno a 30°C, spegnete il forno, posizionatevi all'interno il lievito e lasciatelo riposare per circa 3 ore o fino a che abbia triplicato il suo volume iniziale.

Una volta lasciato riposare, estrarre il lievito e rinfrescatelo nuovamente con:

- 200 g di lievito
- 300 g di farina **Rinfresco del Lievito Madre**
- 150 g di acqua

Impastare tutti gli ingredienti.

Fate riposare 5 minuti, sfogliatelo dandogli ancora 2 o 3 pieghe con il mattarello per renderlo liscio e omogeneo.

Piegatelo in 3 e riponetelo in acqua. Lasciatelo riposare in un ambiente non troppo caldo, ca 20° C fino al giorno successivo.

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.r.l.

reg. imprese 00112590336 PC
rea 67308 PC
cap. sociale € 100.800,00 int. vers.
P.IVA IT00112590336

via madonna del pilastro, 2
29010 gragnano trebbiense PC - Italy
t. +39.0523.787155
f. +39.0523.787450

info@dallagiovanna.it
www.dallagiovanna.it
www.shopdallagiovanna.it

