

LIEVITO

Zeus



*L'Anima del Pane*



Zeus I.B.A. S.r.l. Via Bibbiena, 12/14 - 50142 Firenze, Italia - Tel. +39 055.73.25.11 - [www.zeusiba.it](http://www.zeusiba.it)

CHE COS'E'  
LIEVITO



# Fell

L'Anima del Pane

Il **lievito** vero ed autentico è costituito esclusivamente da **cellule di *Saccharomyces cerevisiae***, un **microorganismo** che possiede la capacità di fermentare, cioè di convertire gli zuccheri in anidride carbonica ed alcool.

Questa **fermentazione naturale** viene utilizzata per la **lievitazione del pane**: l'impasto formato da farina ed acqua trattiene l'anidride carbonica prodotta dal lievito, aumentando di volume ed ottenendo un **pane soffice e fragrante**.



## CHE COS'E' LIEVITO

Distinguere il vero ed autentico lievito



### IL LIEVITO

Il **Lievito** è un organismo vivente:

- **E' NATURALE**
- **NON E' GENETICAMENTE MODIFICATO (NO OGM)**
- **NON CONTIENE GLUTINE (GLUTEN FREE)**
- **NON E' UN ALLERGENE E NON CONTIENE ALLERGENI**
- **ESSENDO VIVO ESAURISCE LA SUA ATTIVITA' CON LA COTTURA**

noto anche come lievito di birra, **non deriva dalla birra** nè è prodotto con le materie prime della birra



### LA PASTA MADRE

E' il surrogato industriale degli impasti prodotti in panificio. **E' impropriamente denominato lievito naturale.**

E' un **impasto di farina di cereali** ed acqua **in cui crescono lieviti e**

**lactobacilli** in grado di avviare una fermentazione ed acidificare l'impasto.

La sua funzione riconosciuta è di conferire all'impasto caratteristiche organolettiche specifiche.

**Il principale ingrediente è farina di cereali, quindi contiene glutine (allergene).**



### GLI AGENTI LIEVITANTI

Sono composti da una base debole ed un acido debole e funzionano grazie ad una reazione chimica che rilascia bolle di anidride carbonica nella pastella o nell'impasto.

Sono noti anche come **lievito chimico** o **baking powder**, preparato in bustine per pane e dolci.

