

## Naturkraft



Il Centro Ricerche di Agugiaro & Figna Molini 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:

- anticipa la maturazione e prolunga lo stress alla lievitazione (tenuta superiore);
- facilita la stesura delle porzioni;
- conferisce doratura omogenea su tutta la superficie;
- rende l'impasto più tollerante alle alte temperature;
- favorisce una eccellente cottura della pasta.

**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 richiesta (che serve solo 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).

### CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Umidità: max 12,5 %  
Ceneri: max 1,50 %  
Proteine: min 14 %

**Confezione:** da kg 0,500 e da Kg. 10