

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