

I LIEVITI

- I LIEVITI SONO ORGANISMI MONOCELLULARI APPARTENENTI AL REGNO DEI FUNGHI E POSSONO AVERE FORMA ELLITTICA O SFERICA. LA MAGGIOR PARTE APPARTIENE AL GRUPPO DEGLI ASCOMICETI. I LIEVITI SI NUTRONO DELLO ZUCCHERO O DELL'AMIDO DELLA FARINA PRODUCENDO ALCOOL E ANIDRIDE CARBONICA PER QUESTO SONO UTILIZZATI IN CUCINA PER LIEVITARE IL PANE E FAR FERMENTARE LE BEVANDE ALCOLICHE. LA LIEVITAZIONE E' QUEL FENOMENO CHE PERMETTE ALLE NOSTRE PIZZE, AL PANE E AI DOLCI DI GONFIARE E RISULTARE SOFFICI E MORBIDI. IL RE DEI LIEVITI E' IL SACCHAROMYCES CEREVIS, CIOE' IL LIEVITO DI BIRRA. IN CONDIZIONI NATURALI SI TROVA SULLA BUCCIA DELL' UOVO O DELLA FRUTTA IN GENERALE E NELL' ARIA. PER FAR AGIRE I LIEVITI E PERMETTERE LA FERMENTAZIONE OCCORRONO CONDIZIONI PARTICOLARI: PER ESEMPIO NEL PANE, LA LIEVITAZIONE HA BISOGNO DI UNA TEMPERATURA ADEGUATA 25 °C IN AMBIENTE UMIDO E RIPARATO.

ESPERIMENTO

Gli ingredienti per fare il pane sono:

- *sale
- *acqua
- *farina
- *lievito



Procedimento

Per preparare la pasta per il pane versare un Kg di farina circa, in una ciotola e disporla a fontana.

Scogliere il lievito in acqua tiepida e versarlo nella fontanella, aggiungere il sale e impastare finchè l'impasto non diventa omogeneo e liscio.

Lavorazione dell' impasto.



Prima lievitazione

Quando l'impasto sarà pronto trasferirlo su un panno e lasciarlo lievitare finché il suo volume non sarà raddoppiato



Seconda lievitazione

- Dopo la prima lievitazione formare la pagnotta e trasferire l'impasto su una teglia, coprire con un panno e lasciare lievitare ancora per 1 ora. Quando sarà ben lievitato incidere con un coltello e infornare.



Cottura

Cuocere a 220° per 45 minuti e sfornare.

Una volta sfornato lasciatelo intiepidire prima di affettarlo.

