

Il lievito

Il lievito è l'ingrediente fondamentale per la preparazione di prodotti lievitati sia dolci che salati, come pane, focacce, muffin, plumcake e tanto altro.

In commercio esistono diverse tipologie di lievito che possono determinare una lievitazione di tipo biologico o chimico; esiste poi una lievitazione fisica permessa dall'inglobamento di aria nell'impasto.



www.beatriceandreoli.it

Il lievito di birra è quello maggiormente utilizzato per la velocità di lievitazione e l'economicità: allo stesso tempo però può provocare talvolta gonfiore addominale e difficoltà di digestione.

Il lievito di birra quindi può essere sostituito attraverso l'utilizzo di:

- bicarbonato di sodio e succo di limone
- cremor tartaro
- lievito madre