

LIEVITO NATURALE

È una miscela essiccata pronta all'uso **per tutte le lievitazioni.**

Dona al prodotto da forno un **aspetto dorato**, una **crosta croccante** e una **maggiore conservabilità.**

Il lievito madre, conosciuto anche come lievito acido, pasta acida, lievito naturale o pasta madre, è un semplice impasto di farina e acqua acidificato dalla proliferazione di lieviti e batteri lattici, a differenza del "lievito di birra", può contare quindi sulla fermentazione indotta da diverse specie, garantendo una maggiore digeribilità, crescita e conservazione del prodotto finito.

**IDEALE PER
IMPASTI LIEVITATI,
DA UTILIZZARE AL 10%
SULLA FARINA**



Lievito
madre

BOMBOLONI AI MIRTILLI

Farina di Grano tenero 500g, LIEVITO NATURALE 50g, Acqua 250ml, Lievito di birra 10g, Burro 100g Tuorli d'uovo 100g, Zucchero 60g, Marmellata di mirtilli per la farcitura 30g

**Per aromatizzare l'impasto:
aggiungere una bacca di vaniglia.**

- Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un prodotto liscio e omogeneo.
- Riposare l'impasto per 2 ore a temperatura ambiente.
- Dividere l'impasto in forme arrotondate da 60g.
- Lasciar lievitare le pagnottelle disposte a debita distanza tra loro in teglia coperta con panno umido, in forno a 30-35°C per almeno 2 ore.
- Rimuovere il panno e cuocere con forno a 180 -200°C per circa 15-20 minuti.
- Farcire con la marmellata utilizzando una siringa da cucina.