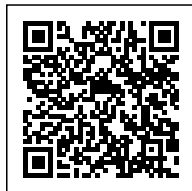




**JÄST LIEVITO MADRE NATURALE PIZZA PLUS MOLINO NALDONI 1KG**  
**SKU: 14121**



LIEVITO Madre Naturale Pizza Plus  
1 kg

**PRODUKT BESKRIVNING**

Helt naturlig - Moderjäst - designad för att ge degar en lätt konsistens.  
Med Pizza Plus blir pizzan krispig, doftande och mer lättsmält.





Ingredienser:

Vad är lievito madre?

Även känd som surdeg eller startdeg, lievito madre är en naturlig jäst, vanligtvis gjord av mjukt vete. Nu en integrerad del av den italienska bageri- och konditorikulturen, har Ciabatta och Panettone tacka sin oemotståndliga arom, mjukhet och bikakeform. Lievito madre består av endogen vild jäst och mjölksyrabakterier, som lever i själva jästen.

Att producera lievito madre hemma kräver fint mjöl, rent vatten och gott om tid. Detta beror på att den måste mogna länge och fräschas upp flera gånger för att fullt ut utveckla sin arom och styrka. Temperaturen är lika viktig för att mogna och utveckla en syra som liknar den hos naturlig yoghurt.

Lievito madre procedur

Naturlig jäst används vid tillverkning av brödspecialiteter, som ciabatta, pizza, focaccia och söta jästa produkter som croissanter, brioches och Panettone. Eftersom det är en naturlig moderjäst kräver bakverk lite mer tålamod vid förberedelserna. Vid en temperatur på runt 26°C tar degen cirka 10 timmar innan den är klar för ugnen.

Varför använda lievito madre?

Naturliga jästbaserade bageriprodukter tolereras bättre av vår kropp. Lång degjäsning hjälper till att metabolisera så kallade FODMAPs, som ibland kan orsaka mag-tarmproblem eller irritabel tarm. Naturlig jäst förbättrar också färskheten hos bakverk genom att göra dem mindre mottagliga för mögel. Alla dessa fördelar mjukar upp väntetiden för våra bakverk. Ha kul att laga mat med lievito madre!

