

# Lievito madre fresco

## Fermento attivo per panificazione

Il lievito madre fresco Bongiovanni viene ottenuto tramite la fermentazione spontanea di farina e acqua per lungo tempo. Durante il quale si sviluppa una doppia microflora di ceppi batterici e lieviti autoctoni, in grado di migliorare le caratteristiche dei prodotti da forno a cui viene aggiunto: **maggiore conservazione, maggiore digeribilità e un profilo sensoriale estremamente gradevole.**

### Modalità d'uso (passo-passo)

1. Non appena arrivi a casa, raddoppia il peso della pasta madre aggiungendo farina e acqua tiepida in proporzioni uguali. Indicativamente, considerando che il peso della pasta madre che hai è 300ml, dovrai impiegare 150ml di acqua, 150g di farina.
2. Mantieni ora l'impasto per 12 ore ad una temperatura di 20/24°C.
3. A questo punto lo puoi utilizzare per la preparazione del pane (300ml ogni kg di farina), oppure conservarlo in frigo per max. 7-10gg.
4. Se viene utilizzato subito bisogna ricordarsi di lasciarne una porzione separata e di metterla in frigo, sempre per max 7-10gg.
5. Trascorsi 7-10gg o si produce nuovamente il pane, oppure si raddoppia il peso della pasta madre, si lascia per almeno 4 ore a 20-24°C e poi si sistema nuovamente in frigo per altri 7-10gg.

### Note utili

- La pasta madre va sempre coperta con una pellicola trasparente (per alimenti), sia in frigo, sia fuori frigo.
- La pasta madre si può conservare anche a temperatura ambiente, purchè venga raddoppiato il volume iniziale ogni giorno (aggiungendo farina e acqua in quantità tale da avere un peso doppio rispetto a quello iniziale).
- Il tempo di lievitazione necessario per gli impasti ottenuti con la pasta madre è di circa **8/10 ore**.
- Che differenza c'è tra questa pasta madre liquida e quella solida? Quella liquida si rinfresca più agevolmente e presenta una velocità di fermentazione maggiore.

### Avvertenze

- **Il contenitore con cui si è acquistata questa pasta madre non è adatto alla conservazione ma solo al trasporto e per massimo 6-8 ore.**
- **Non consumare tal quale** ma aggiungere solamente a prodotti che subiscono cottura (superiore ai 160°C per almeno 15 min.).
- Conservare a temperatura positiva + 4°C
- Non utilizzare se presenta un **acidità** eccessivamente elevata e un odore di **formaggio** intenso.
- Non conservare in **contenitori ermetici** in quanto la pressione esercitata dai gas di fermentazione può determinare l'esplosione del contenitore.

Prodotto e confezionato da Bongiovanni Srl – via case molino di Pogliola – Villanova Mondovì Cn  
[www.bongionatura.it](http://www.bongionatura.it)

Data di confezionamento L. 29/06/17

Ingredienti. Farina di frumento, farina di farro, farina di kamut, acqua.

Prodotto o confezionato in uno stabilimento che produce anche prodotti a base di soia, sesamo, lupino, frutta guscio e fave.

Per qualunque necessità che potrai avere con questa pasta madre scrivi a [info@fysis.it](mailto:info@fysis.it)