



Naturkraft Verace

Il Centro Ricerche di Agugiaro & Figna Molini ha messo a punto una tecnologia innovativa ed originale, per produrre il lievito madre essiccato in polvere. Il lievito madre infatti, si ottiene attraverso la fermentazione spontanea della farina impastata e lievitata più volte fino al raggiungimento del giusto grado di acidità. In questo modo, si formano i lieviti naturali. Si interrompe poi la fermentazione, estraendo parzialmente l'acqua dell'impasto ed essiccando il prodotto.

Vantaggi

- > Anticipa la maturazione e aumenta la tenuta alla lievitazione
- > Facilita la stesura della pizza
- > Conferisce una doratura più omogenea del cornicione
- > Rende l'impasto più resistente alle alte temperature
- > Favorisce un miglior sviluppo di mollica

Il risultato che ne consegue è:

- > Sapore e fragranza più ricchi ed intensi
- > Migliore masticabilità
- > Eccellente digeribilità della pizza.

Ingredienti

Lievito madre essiccato in polvere (farina di grano tenero "00", lievito madre, farina di frumento maltato, lievito disattivato)

Confezioni disponibili

Sacco da 10 kg.





Naturkraft Pizza

Il Centro Ricerche di Agugiaro & Figna Molini ha messo a punto una tecnologia innovativa ed originale, per produrre il lievito madre essiccato in polvere. Il lievito madre infatti, si ottiene attraverso la fermentazione spontanea della farina impastata e lievitata più volte fino al raggiungimento del giusto grado di acidità. In questo modo, si formano i lieviti naturali. Si interrompe poi la fermentazione, estraendo parzialmente l'acqua dell'impasto ed essiccando il prodotto.

Vantaggi

- > anticipa la maturazione e prolunga lo stress alla lievitazione (tenuta superiore);
- > facilita la stesura delle porzioni;
- > conferisce doratura omogenea su tutta la superficie;
- > rende l'impasto più tollerante alle alte temperature;
- > favorisce una eccellente cottura della pasta.

Il risultato che ne consegue è:

- > croccantezza, fragranza e sapore tipico del lievito madre;
- > masticabilità e croccantezza anche da fredda;
- > eccellente digeribilità della pizza.

Naturkraft-Pizza non elimina il lievito di birra ma ne riduce la quantità richiesta (che serve solo da innesco alla fermentazione).

Ingredienti

Lievito madre essiccato in polvere (farina di grano tenero "00", lievito madre, acqua, farina di frumento maltato, agente di trattamento della farina: L-Cisteina).

Caratteristiche chimico/fisiche

Umidità: max 12,5 %
Proteine: min 14 %
Ceneri: max 1,50 %

Confezioni disponibili

Sacchetto da 0,500 Kg. e da 10 Kg.

