



0000

Genesis

**LIEVITO MADRE
IN ANIMAZIONE SOSPESA**



INQUADRA QUI E IMPARA
come far nascere a casa tua il tuo lievito madre
in due giorni, senza lieviti aggiunti.



ISTRUZIONI PER L'ATTIVAZIONE

- 1** Pesare 50g di lievito madre **Petra Genesis** (il contenuto della bustina) e riporli in una ciotola.
- 2** Aggiungere 50g di acqua alla temperatura di 25°C.
- 3** Mescolare con un cucchiaino fino a ottenere un composto omogeneo.
- 4** Coprire la ciotola con pellicola alimentare.
- 5** Praticare due fori con una forchetta sulla superficie della pellicola.
- 6** Lasciare il composto per 36 ore a temperatura ambiente (20°C).
- 7** Passate le 36 ore aggiungere 100g di farina e 80g di acqua alla temperatura di 25°C, mescolando con un cucchiaino.
- 8** Trasferire l'impasto in una caraffa che contenga almeno il doppio del suo volume.
- 9** Coprire nuovamente con pellicola e praticare dei fori come al punto 5.
- 10** Riporre la caraffa nel forno spento con la luce accesa fino a quando raddoppierà di volume.
- 11** Aggiungere 280 g di **Petra 6384** e 225 g di acqua alla temperatura di 25°C, mescolando con un cucchiaino.
- 12** Ripetere i punti 8-9-10.

A questo punto il lievito madre **Petra Genesis** è pronto per essere utilizzato all'interno di un impasto.

Durante i primi giorni di utilizzo, il lievito madre **Petra Genesis** si dovrà adattare al nuovo ambiente. È quindi possibile che la fase di lievitazione del pane o della pizza risulti più lunga nei primi due giorni. Per l'utilizzo del lievito madre **Petra Genesis** in un grande lievitato (panettone, colomba, pandoro) è consigliabile rinfrescarlo quotidianamente per 5 giorni consecutivi.

Una volta avviato il lievito madre **Petra Genesis**, scopri di seguito come gestirlo sul sito

www.lafariniera.it



GESTIONE DEL LIEVITO MADRE IN CREMA

Dosi rinfresco

- 100g lievito madre in crema
- 80 g acqua (temperatura da adattare a seconda della stagione)
- 100 g farina **Petra® 6384**

Modalità rinfresco e note di preparazione

- Mescolare in planetaria con frusta lievito madre e acqua fino a che la massa monta. NB: la temperatura dell'acqua va gestita in modo da avere sempre, in tutte le stagioni, una temperatura finale del lievito madre rinfrescato di 25°C.
- Aggiungere la farina, far girare con la foglia finché si omogenizza.
- Una volta rinfrescato il lievito si conserva in una ciotola chiusa con pellicola FORATA.

Regole di gestione

- Per utilizzo immediato: una volta rinfrescato far sostare il lievito per 3/4 ore a temperatura di 25°C (fino al raddoppio) poi procedere con l'utilizzo.
- Per la conservazione: una volta rinfrescato e fatto sostare 1 ora e 30 a 25°C, può essere collocato in frigo a 4°C. La conservazione in frigo può essere protratta fino a 48 ore poi il lievito va rinfrescato nuovamente.

Note: per mantenere una funzionalità ottimale il lievito madre deve sempre uscire dal rinfresco a una temperatura tra 24 e 26°C. Per questo motivo è necessario regolare la temperatura dell'acqua del rinfresco secondo la stagione