

Agugiaro & Figna Molini

Il lievito madre di Agugiaro & Figna Molini nasce nel 1999 da un impasto di acqua e farina innescato con una coltura batterica ottenuta da frutta macerata. Dopo un lungo periodo di rinfreschi si è spontaneamente selezionata una coltura microbica in grado di acidificare, al giusto grado (pH 4.1), un impasto standard nel tempo di 4 ore. Questo lievito madre viene mantenuto in vita con due rinfreschi settimanali e la sua conservazione avviene in frigorifero. Prima di ogni rinfresco il lievito viene analizzato e, in base alle caratteristiche, viene decisa la modalità migliore per il rinfresco. Il lievito madre così gestito è pronto per essere usato come partenza per la produzione del Naturkraft. **Naturkraft** è un lievito in polvere che facilita il lavoro dell'artigiano. Il vero problema, infatti, è la gestione del mantenimento del lievito. Grazie a Naturkraft potrete lasciare questo compito a un gruppo di tecnici specializzati, che saranno in grado di fornirvi un lievito in una forma stabilizzata. Naturkraft è disponibile nelle varianti: **Naturkraft pane** (dosato al 3-5% sulla farina); **Naturkraft farro** (al 3-5% sulla farina); **Naturkraft pizza** (al 3-5% sul peso dell'acqua); **Naturkraft pasticceria** (all'8% sull'impasto s.s.); **Naturkraft Bio** (dosato per il pane al 3-5% sulla farina e per la pasticceria al 8% sull'impasto s.s.);

Agugiaro & Figna Molini Spa – Tel. +39 049 9624611 www.agugiarofigna.com

