

Tema della nuova serie su «panissimo»: il lievito madre

## «Il lievito madre è oggetto di accesi dibattiti»

I prodotti da forno realizzati con lievito madre stanno attirando l'attenzione e forniscono un'opportunità per richiamare interesse nel commercio del settore. Panoramica e consigli vengono dati da Urs Röhlin.

Il lievito madre e fermentazione dell'impasto sono argomenti di conversazione con i membri PCS?

Sì, questi sono due grandi argomenti. In molte conversazioni con i membri della PCS, la fermentazione dell'impasto è l'argomento principale. Il lievito madre, per esempio, è sempre un acceso dibattito come una «fermentazione».

Come si differenzia il pane con il lievito madre dal pane fatto con preimpasto oppure biga o senza additivi prefermentati?

In termini di gusto, ci sono grandi differenze. Il lievito madre conferisce molto più sapore. Ma ciò non significa che tutti i pani debbano essere fatti con lievito madre e senza lievito di birra. Al contrario, una combinazione spesso ha un effetto molto positivo sul gusto e sulla freschezza.

«Una combinazione di lievito madre e di lievito di birra ha spesso un effetto positivo sul gusto e sulla freschezza.»

Sono convinto che l'aggiunta di lievito naturale renda il pane più digeribile.

Anche i grandi distributori offrono oggi pane con lievito madre. Come



Il responsabile della panetteria Richemont, Urs Röhlin, è convinto che entro poche settimane lavorare con il lievito madre diventerà parte del lavoro quotidiano.

può distinguersi con i propri prodotti con lievito madre una panetteria-confetteria?

Esatto. I principali distributori offrono pane con lievito madre o hanno un po' di lievito madre in alcuni tipi di pane. È importante che il panificio artigianale produca un pane gustoso con una buona freschezza. I nostri concorrenti non dormono, quindi non è né facile né giusto volersi distinguere solo sul lievito madre. Oggi il pane con lie-

vito madre fa ormai parte dell'assortimento di un buon panificio artigianale.

Cosa serve per fare il proprio lievito madre?

All'inizio servono certamente un po' di pazienza e di tempo. È importante che si affronti l'argomento e si trovi il giusto lievito madre che fa al proprio caso con la corretta guida. Credo fermamente che dopo poche settimane lavorare con il lie-

vito madre farà parte del lavoro quotidiano.

Come si deve curare il lievito madre?

Il lievito madre deve essere gestito secondo uno schema definito in modo che abbia il pH e l'acidità corretta prima di essere utilizzato. A seconda del panificio, gli intervalli di rinfresco per «nutrire» il lievito madre sono leggermente diversi. Un pezzo di lievito madre già

### Usate il lievito madre?

Usate il lievito madre nella vostra panetteria-confetteria? Saremmo interessati nel sentirne parlare. Fatecelo sapere inviando un breve scritto alla redazione di «panissimo» all'indirizzo [panissimo@swissbaker.ch](mailto:panissimo@swissbaker.ch) – grazie!

### Le quattro fasi del lievito madre a fermentazione spontanea

- **Preimpasto:** consiste in farina, acqua ed eventualmente del succo di frutta (regionale e biologico).
- **Il lievito madre** è la base di tutti i prodotti a pasta acida. È prodotto dal rinfresco ripetuto e mirato del preimpasto in condizioni ottimali. I lieviti e i batteri dell'acido lattico si moltiplicano esponenzialmente in esso. Se conservato correttamente, il lievito madre può essere conservato per decenni e utilizzato per la produzione di pane e prodotti di pasticceria a base di pasta acida.
- **Rinfresco:** il lievito madre di grano viene rinfrescato aggiungendo acqua e farina (di grano, di segale, di farro o di Emmer) e altri possibili ingredienti (zucchero, tuorlo d'uovo, burro) e utilizzato per pani e dolci.
- **Impasto principale:** il lievito madre viene aggiunto a un impasto principale. I pani prodotti in questo modo hanno un sapore più forte, rimangono freschi più a lungo e sono più digeribili per l'organismo umano.

Fonte: Richemont-Materiale didattico «Nozioni di base»; <https://richemont.swiss/it/article/nozioni-di-base>



Adobe Stock, arinahabich

Il pane con lievito madre è gustoso, digeribile e nutrizionalmente prezioso.

esistente deve essere regolarmente mescolato di fresco con farina e acqua in modo che i batteri e le colture di lievito ricevano di nuovo abbastanza cibo per svilupparsi in modo uniforme e in modo da creare la giusta acidità.

**«Una buona strategia ai fini del marketing è il lievito madre preparato dal panettiere.»**

Quali sono i vantaggi del lievito madre fatto in modo artigianale dal lievito madre disponibile in commercio?

Il lievito madre preparato dal panettiere, penso sia una buona strategia ai fini del marketing. Inoltre, penso

che il panettiere abbia bisogno di conoscere un po' il suo lievito madre affinché i pani non risultino essere sempre uguali. Il vantaggio qui è certamente che il lievito madre si adatti alle condizioni lavorative e quindi deve essere creato in modo sicuro e unico.

I lieviti madre disponibili in commercio sono molto facili da lavorare e, per molti, più facili da maneggiare, il che può essere un argomento a favore di un prodotto acquistato.

Quando ha senso preparare solo singole pagnotte con lievito madre e quando invece produrre la maggior parte dei prodotti da forno?

Dipende dalla filosofia del panificio. Se uno è convinto e possibilmente acquista un sistema per la gestione

del lievito madre, ha senso aggiungere un po' di lievito madre a tutti gli impasti. Se si inizia con una piccola quantità di lievito madre, si può aggiungere gradualmente a più pani e poi ai dolci. Penso che sia importante produrre almeno un pane senza lievito, perché c'è sempre una tale richiesta. Per tutti gli altri prodotti, una combinazione di lievito di birra e di lievito madre è assolutamente sufficiente.

Per quali prodotti consiglia una cottura, una sbollentata o un preimpasto al posto del lievito madre?

La sbollentata o la cottura servono a preimpastare o pregelatinizzare l'amido e le parti del guscio. Questo rende il pane più succulento e gli dà un sapore più dolciastro. Ciò non

può essere sostituito dal lievito madre. Per i pani con un alto grado di macinatura, così come per i prodotti di farro, trovo ancora che le parti sbollentate o cotte abbiano senso. Queste si combinano bene con il lievito madre.

**«Il pane con lievito madre fa ormai parte dell'assortimento di ogni buon panificio artigianale.»**

Preimpasto, pasta fermentata, ecc. – cioè tutti i preimpasti fatti con il lievito di birra – possono essere sostituiti dall'uso del lievito madre, a seconda del sapore che si vuole promuovere. Intervista: Christof Erne

### Lievito madre in commercio

Invece di fare il lievito madre, lo si può acquistare in commercio. Ci sono prodotti di lievito madre attivi e inattivi. Quest'ultimi non hanno microflora attiva e quindi non innescano la fermentazione dopo l'aggiunta all'impasto principale. Il gusto del pane non è quindi controllato dalla fermentazione, ma dalla quantità aggiunta.

### Maggiori informazioni sul lievito madre

#### Pagine Web

<https://bit.ly/3kls4wo>; <https://bit.ly/3dJaAZU>.

#### Libri

«La lievitazione lenta» ISBN: 9788858016008; <https://bit.ly/3dFalcD>;  
«Cresci. L'arte della pasta lievitata» ISBN: 9788898675302  
<https://bit.ly/3pK847W>.