



[Pagina test per verificare la capacità del tuo dispositivo di gestire i files in formato pdf.](#)

Il Lievito Naturale

conosciuto anche come: *Lievito Madre, Pasta Madre, Pasta acida, Crescente, Criscito e chissà quanti altri nomi ancora.*

Questa è la versione cartacea del mio quaderno di appunti frutto di una delle mie passioni: il **Lievito Naturale** o Lievito Madre, naturale perché formato soltanto da acqua e farina, niente altro.

[Pagina test per verificare la capacità del tuo dispositivo di gestire i files in formato pdf.](#)

Indice degli argomenti

Creare il lievito madre	Pag. 3	Pasta madre solida o li.co.li ?	Pag. 26
Rinfrescare in fase di creazione	Pag. 6	Creare il li.co.li	pag. 27
Rinfrescare per il mantenimento	Pag. 10	Rinfresco del li.co.li	pag. 34
Nuovi parametri per il rinfresco	Pag. 13	Nuovi parametri rinfresco li.co.li	pag. 36
Come Usare il lievito madre	Pag. 15	Usare il li.co.li	pag. 39
Le caratteristiche e cure	pag. 18	Trasf. da PM a li.co.li e viceversa	pag. 41
Il bagnetto del lievito madre	pag. 19	Rinfreschi medio e lungo termine	Pag. 43
I vari metodi di conservazione	Pag. 21	Rinfreschi per i grandi lievitati	Pag. 46
I Consigli e le raccomandazioni	Pag. 22		
Esubero di lievito madre	Pag. 24		

[Pagina test per verificare la capacità del tuo dispositivo di gestire i files in formato pdf.](#)

Ultimo aggiornamento versione 3.8.0. Aprile 2022

Andrea Bianchi