



[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. 24
Rinfrescare in fase di creazione	Pag. 6	Creare il li.co.li	pag. 25
Rinfrescare per il mantenimento	Pag. 10	Rinfresco del li.co.li	pag. 32
Come Usare il lievito madre	Pag. 14	Usare il li.co.li	pag. 35
Le caratteristiche e cure	pag. 17	Trasf. da PM a li.co.li e viceversa	pag. 37
Il bagnetto del lievito madre	pag. 18	Rinfreschi medio e lungo termine	Pag. 39
I vari metodi di conservazione	Pag. 19	Rinfreschi per i grandi lievitati	Pag. 42
I Consigli e le raccomandazioni	Pag. 20		
Esubero di lievito madre	Pag. 22		

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

Data di creazione versione 1.0.0 Marzo 2014

Ultimo aggiornamento versione 3.6.2 Gennaio 2022

Andrea Bianchi