
lievito madre

Posted by agnello - 2008/09/28 22:27

Sto provando a fare il lievito madre seguendo la ricetta delle sorelle Simili (farina,acqua,oilo e miele)Attualmente sono alla fase dei 5 giorni in frigorifero.Vorrei se possibile alcuni chiarimenti e suggerimenti.Per il rinfresco è giusto aggiungere ad ogni fase 90 di farina e 45 di acqua per ogni 100 grammi di lievito madre che ho?

Altra domanda:una volta passati i primi 15 giorni il lievito dovrebbe essere pronto.Per fare un impasto per la pizza (diciamo 500 grammi ad esempio come devo utilizzare il lievito madre?Ne levo una parte e lo impasto con acqua e farina?

Grazie a chi mi può aiutare

Re:lievito madre

Posted by Peter - 2008/09/29 18:53

Ciao agnello, benvenuto :)

purtroppo non sono in grado di darti una risposta, ma spero che Grazia passando di qui raccolga la tua richiesta di aiuto, lei infatti è ferratissima sull'argomento.

Tra l'altro, hai dato un'occhiata al suo articolo? lo trovi a questo link:

<http://laricetteria.com/la-preparazione-del-lievito-madre>

a presto :)

Re:lievito madre

Posted by agnello - 2008/09/29 19:12

Il mio tentativo l'ho fatto proprio partendo da quell'articolo,grazie.

Aspetto lumi da Grazia

Re:lievito madre

Posted by Grazia1975 - 2008/09/30 22:09

Ciao "agnello"!

Allora, tutto corretto quanto scrivi, ergo:

1. "Per il rinfresco è giusto aggiungere ad ogni fase 90 di farina e 45 di acqua per ogni 100 grammi di lievito madre che ho?" Sì, giusto!

2. Per fare un impasto per la pizza (diciamo 500 grammi ad esempio come devo utilizzare il lievito madre? Ne levo una parte e lo impasto con acqua e farina? -> Si utilizza un terzo rispetto alla dose di farina, quindi: 150 gr di lievito madre su 500 gr di farina. Quindi fai una fontana con la farina, metti il lievito al centro (a temperatura ambiente)ed aggiungi la dose di acqua della tua ricetta, con olio (se lo prevede). Ed impasti!

Ok?

Facci sapere come viene la pizza con il lievito madre, ok?

Io non lo faccio piu' perchè...a dire il vero non ne apprezzo il sapore negli impasti...

ciao,

Grazia

Re:lievito madre

Posted by agnello - 2008/10/01 17:26

Grazie Grazia:) e complimenti per il tuo blog

Vi farò sapere il risultato

Ciao Angelo

Re:lievito madre

Posted by Grazia1975 - 2008/10/04 04:09

Procede tutto bene, agnello?

Grazia

Re:lievito madre

Posted by agnello - 2008/10/04 23:58

Oggi faccio il penultimo rinfresco,e da lunedì dovrebbe essere pronto..

Re:lievito madre

Posted by Stelgar - 2008/10/11 21:13

Ciao per non aprire un uovo topic scrivo qui la mia domanda, sempre inerente al lievito madre. Volevo solo sapere piu o meno quanto tempo devo lasciar lievitare l'impasto ottenuto

Grazie mille

Re:lievito madre

Posted by Grazia1975 - 2008/10/12 01:12

Ciao Stelgar,
scusami ma credo di non aver ben capito la tua domanda... se intendi l'impasto che userai per fare pane o quant'altro (a cui hai aggiunto il lievito madre)...beh dipende dalla ricetta...
In genere io sono propensa alla doppia lievitazione per pane, pizze e focacce: lievitaz di 2 ore prima, dai la forma, altra lievitazione di un'ora e mezza due.

Ho inteso bene la tua domanda?
Se no, scusami...

ciao
Grazia

Re:lievito madre

Posted by Stelgar - 2008/10/13 02:41

Si grazia giusta intuizione, seguiro le tue dritte per la lievitazione grazie mille :)
