

Lieviti, Malti e Fermenti

Caratteristiche lievito di farro attivo ?

E' una delle poche pasta acide che può sostituire completamente il lievito di birra (gran parte della paste acide vanno invece usate con lievito di birra perchè da sole non inducono la lievitazione). Si usa al 10% rispetto al peso della farina (100g per ogni kg di farina) con un tempo di lievitazione di almeno 10 ore a 20-22°C.

Trovi comunque un ottimo approfondimento su [questa scheda](#).

ID univoco: #1105

Autore: : Tibiona staff

Ultimo aggiornamento: 1970-01-01 01:00