

L'ABC DELLA PASTA LIEVITATA

Sta alla base di mille ricette ed è amatissima da grandi e piccini: stiamo parlando della pasta lievitata. Oltre a un paio di ingredienti presenti praticamente in ogni cucina, per una perfetta pasta lievitata servono due cose fondamentali: un posticino caldo e molta pazienza.



INGREDIENTE LIQUIDO

Gli ingredienti liquidi, come il latte o l'acqua, aiutano l'impasto a lievitare bene: ecco perché sono molto importanti in ogni tipo di pasta lievitata.

UOVA

La pasta lievitata può contenere uova, che le danno un bel colore e la rendono più saporita.



ZUCCHERO & SALE

Lo zucchero dà dolcezza all'impasto ed è un ulteriore nutrimento per il lievito. Il sale, invece, rende i sapori più intensi.



INGREDIENTE GRASSO

Burro, margarina o olio sono presenti in quasi tutte le paste lievitate perché le rendono più gustose.



LIEVITO

Per ottenere una pasta ariosa e alveolata ci vuole il lievito, uno speciale fungo coltivato artificialmente e utilizzato in cucina fresco, sotto forma di cubetti, o secco.

FARINA

La farina è la base dell'impasto. A seconda del tipo utilizzato, la pasta assume caratteristiche particolari.



Tante altre interessanti nozioni di cucina su littlefooby.ch/nozioni