



# Alveolino

DI ROSA

[www.dirosa.com](http://www.dirosa.com)

# Premessa

La gestione del lievito madre è spesso vista come una scienza esatta, ma richiede comunque una notevole **pratica**.

Esistono infiniti metodi per prendersene cura, ma un principio resta fondamentale: **il raddoppio**.

Quando il lievito madre raddoppia di volume, è il momento di procedere con il rinfresco.

*Il rinfresco è il processo di alimentazione del lievito madre, aggiungendo farina e acqua per mantenerlo attivo e in buona salute.*

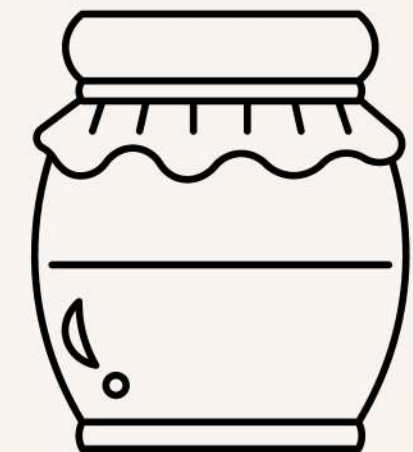
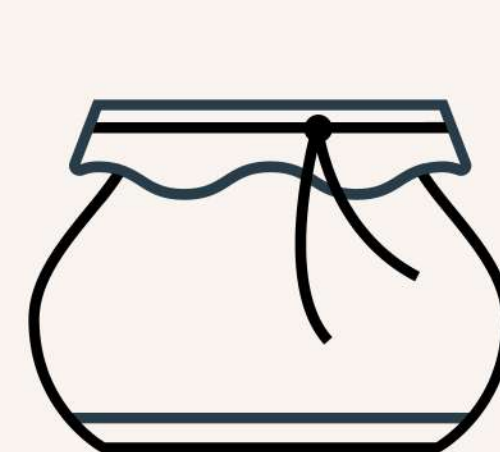


# ISTRUZIONI PER L'USO DI "ALVEOLINO"

## PREPARAZIONE

Ora che hai con te il tuo barattolino di lievito madre, appena arrivi a casa stappalo. A questo punto, puoi scegliere se lasciarlo in frigorifero, dove crescerà più lentamente, oppure lasciarlo a temperatura ambiente.

In attesa che raddoppi, ti consiglio di preparargli la futura nuova dimora: un pratico barattolo di vetro pulito con pareti verticali. **Sconsiglio barattoli di forma irregolare.**



Ogni metodo di lievitazione è valido **se il lievito raddoppia**, io ti fornirò il mio.

Il nostro obiettivo è la **PANIFICAZIONE**. Per essere panificato, un lievito ha bisogno di (almeno) raddoppiare il suo volume in circa 3/4 ore. Se ciò non avviene, fare altri rinfreschi.

**Ma ti spieghero tutto passo passo, non preoccuparti.**

*Tieni d'occhio Alveolino. Nelle prossime pagine ti indicherò dei tempi, ma essi possono variare a seconda di temperatura, casa ed altro.*



# ISTRUZIONI PER L'USO DI “ALVEOLINO” LIVELLO BASE

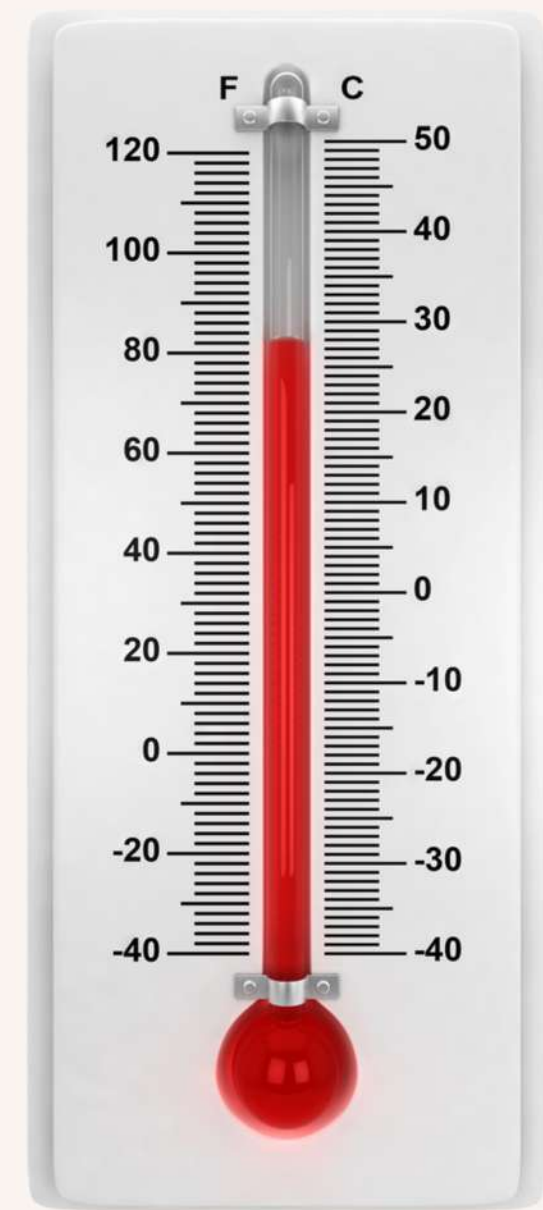
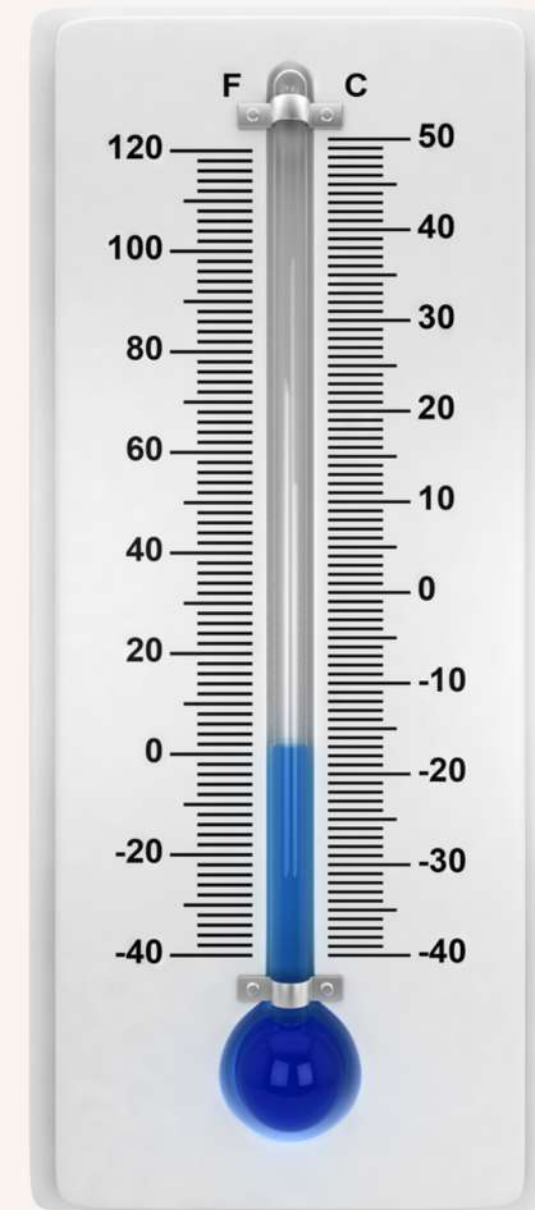
Hai ricevuto un barattolino che contiene **60 grammi** di lievito madre.

Come già anticipato, per gestirlo correttamente, inizia stappando il barattolino e lascialo semiaperto con il suo coperchio oppure sostituisci il coperchio con della pellicola trasparente bucherellata.

Tieni presente che ti fornirò consigli per un primo livello, quindi è un percorso che introduce all'universo del lievito madre, che approfondiremo nel tempo.

# Nota bene

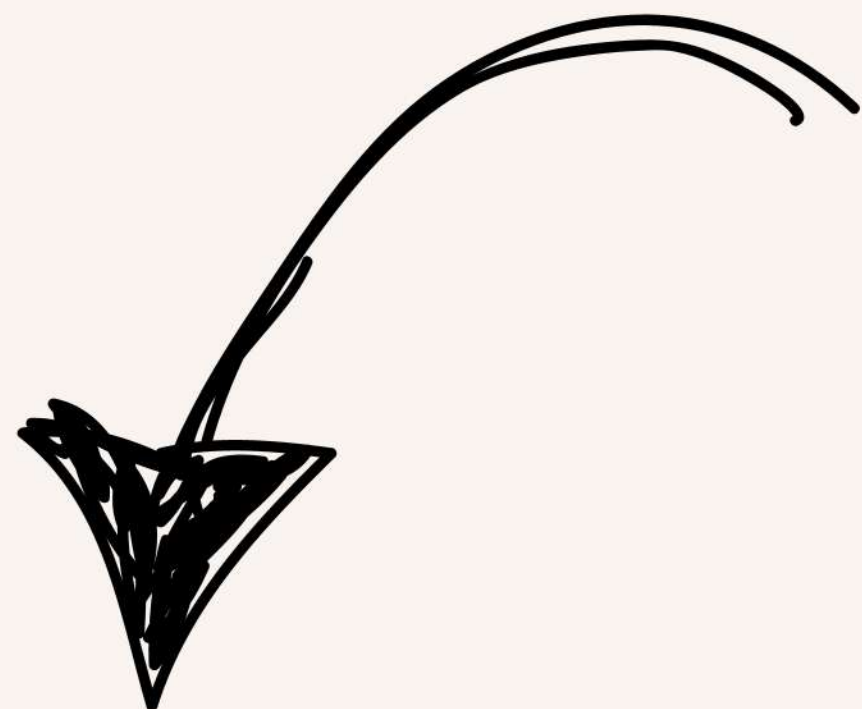
**Se in casa fa troppo freddo, puoi metterlo nel forno spento con la lampadina accesa per mantenere una temperatura costante.**



# ISTRUZIONI PER L'USO DI "ALVEOLINO" È RADDOPPIATO

Divido Alveolino in due parti da 30 grammi ciascuna.

Una parte la conservo per i futuri rinfreschi, mentre l'altra può essere usata subito per l'inizio del processo di panificazione, oppure considerata in eccesso come pasta di riporto.

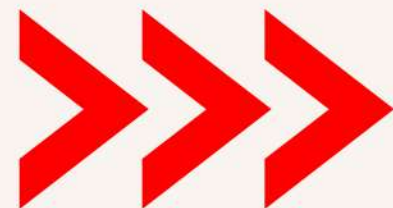


# ISTRUZIONI PER L'USO DI "ALVEOLINO" METODO CONSERVAZIONE

Se voglio conservarlo nel tempo:

- **Rinfresco 30 grammi di lievito aggiungendo 90 grammi di farina per pizza e 45 grammi\* di acqua.**

- **Attendo il raddoppio**



Non esiste una tempistica fissa per il raddoppio; questo processo può variare significativamente in base a diversi fattori, come il tipo di frigorifero, se aperto di continuo o meno, le condizioni ambientali e altri elementi.

- **Sono di nuovo al punto di partenza**

**Se conservato correttamente, durerà per sempre.**



# Nota bene

\* La dose corretta sarebbe dovuta essere:

- **30 grammi di farina per pizza**
- **15 grammi di acqua.**

*Ti ho suggerito le precedenti quantità per non accelerare il processo affinché non diventi uno stress, visto che in casa non si panifica tutti i giorni.*

ISTRUZIONI PER L'USO DI "ALVEOLINO"  
PREPARAZIONE ALLA PANIFICAZIONE



## DAL PANETTO RADDOPPIATO



- Prendo **30 grammi di Alveolino** e aggiungo **30 grammi di farina per pizza** e **15 grammi di acqua**.
- **Impasto** fino ad ottenere un composto liscio e ripongo in un barattolo **fuori dal frigo**.
- **Attendo il raddoppio**.

## AL RADDOPPIO

- Aggiungo **75 grammi di farina per pizza** e **37,5 grammi di acqua**.
- Impasto fino ad ottenere un composto liscio e ripongo in un barattolo **fuori dal frigo**.
- **Attendo il raddoppio** (circa 3-4 ore).

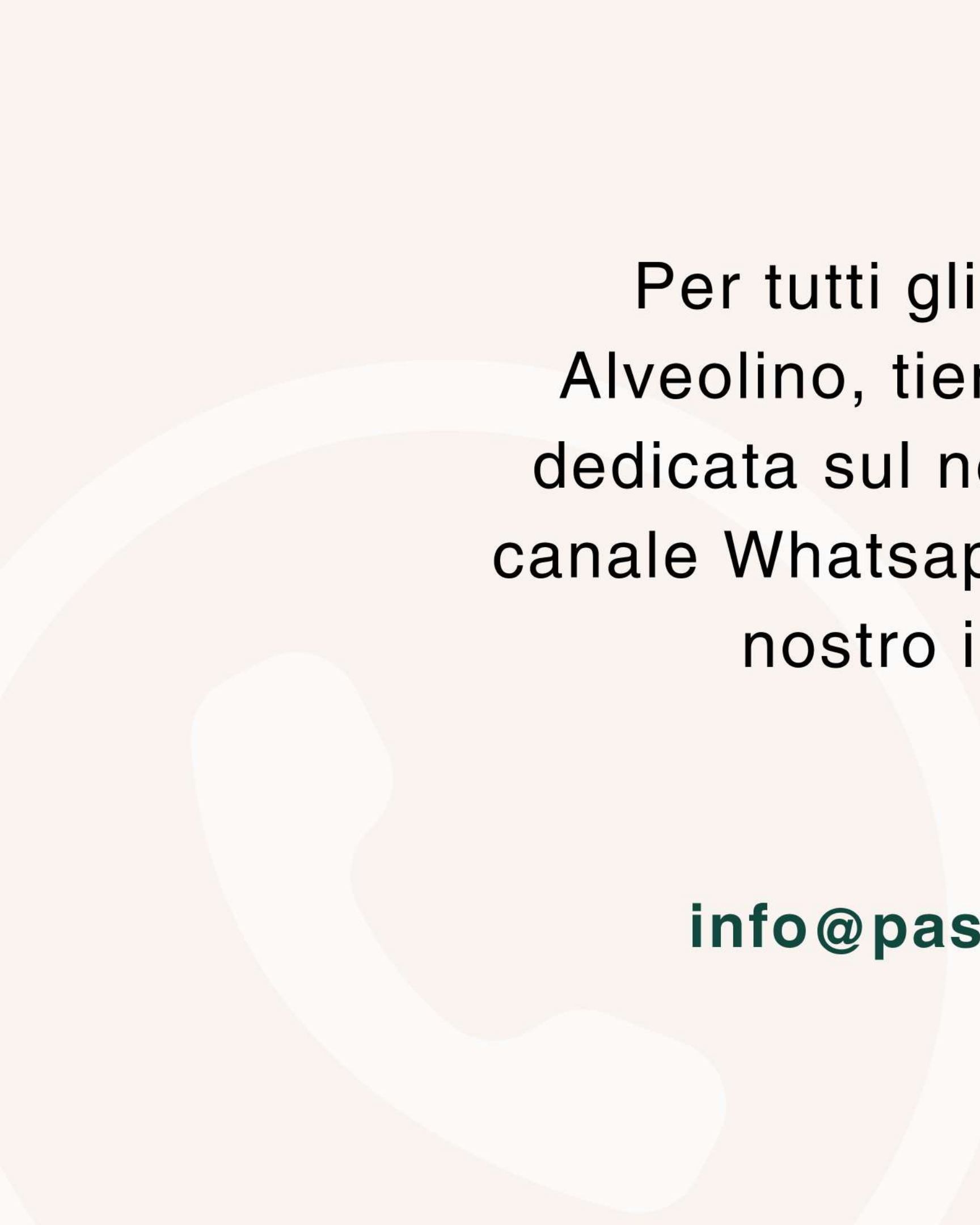
**Se non dovesse (almeno) raddoppiare in questo tempo, rinfrescare nuovamente il lievito.**

- Ho **187,5 grammi di lievito** pronto all'uso.



Se pensi di non farcela con i tempi,  
non preoccuparti. Metti Alveolino in  
frigo e continua domani.

[www.dirosa.com](http://www.dirosa.com)



Per tutti gli aggiornamenti su  
Alveolino, tieni d'occhio la pagina  
dedicata sul nostro sito, seguici sul  
canale Whatsapp oppure contattaci al  
nostro indirizzo email:

**[info@pasticceriadirosa.it](mailto:info@pasticceriadirosa.it)**