|  |
| --- |
|  |
|  |

**Закваска Левито Мадре, 35г.**

**Закваска**, является природным взаимодействием симбиотических культур диких дрожжей и молочнокислых бактерий, развивающейся в смеси муки и воды. Наши предки много тысячелетий использовали закваску, умело сохраняли, передавая по наследству. Женщина не считалась полноценной хозяйкой, если среди приданного не было ржаной закваски.

**В состав закваски входит только мука, вода, воздух** и никаких синтетических компонентов. Спонтанная закваска содержит в себе дикие дрожжи, которые попадают в неё из окружающей среды, так же как и в организм человека с употреблением любого из фруктов или из воздуха, соответственно такие дрожжи не являются патогенными.

В зерне, а больше всего в его оболочке содержится фитиновая кислота. Эта кислота соединяется с некоторыми минералами, присутствующими в кишечнике, препятствуя их усвоению. Под действием фермента фитазы, который активизируется в закваске, фитиновая кислота распадается. Чем выше процент очистки муки, тем больше содержание фитиновой кислоты в ней содержится.

Чем больше тесто ферментируется, тем больше у фитазы закваски времени для высвобождения минералов из связи с фитиновой кислотой.

Кроме того, процесс брожения теста представляет собой как бы процесс пищеварения, который происходит за долго до попадания хлеба в желудок. Хлеб на закваске переваривается намного легче, чем дрожжевой хлеб, который в процессе подъёма теста подвергается спиртовому брожению.

При попадании закваски в другой регион, а также при использовании другой муки, воды и воздуха, **происходит изменение химического и микробиологического состава**, и в итоге изменение свойств закваски (подъемная сила, кислотность, соотношение МКБ и дрожжей, содержание молочной и других кислот), которые влияют на процесс создания хлеба. Поэтому приведенная рецептура приготовления закваски, может подвергаться корректировке, под другую окружающую среду.

**Способ оживления закваски:**

• Высыпьте закваску в стеклянную ёмкость объемом не менее 1л.

• Добавить 150мл. тёплой воды (38°С).

• Перемешайте, растворите сухую закваску, оставьте на 1ч.

• Добавьте 100г. муки и перемешайте.

• Оставьте на 10-12 часов при температуре 30-38°С под пленкой.

**Примечание:** В закваске должно образоваться много пузырьков, консистенция должна быть похожа на густую тянучую сметану.

**Совет для лучшего оживления сухой закваски:**

• добавьте чайную ложку мёда;

• добавьте столовую ложку ржаных отрубей;

• вместо воды используейте молоко или настой иван-чая ( готовится 6 часов при Т от +60ºС до + 80ºС)

• повысьте температуру оживления закваски до 40ºС;

• время первичного оживления сухой закваски увеличьте до 20-24 часов.

**Каждый из перечисленных моментов даст положительный результат, а от всех вместе вы получите синергетический эффект.**

**Закваска Левито Мадре** от Хлеборост произведена по древним итальянским технологиям. Закваску выводят в определенных условиях: густое пшеничное тесто, замешанное на виноградном сусле, вызревает в растворе подслащённой воды определённое время. Затем уже без воды тесто с высокой плотностью подкармливают и обновляют каждый день на протяжении 10 суток, обеспечивая доступ кислородом аутентичным способом. Кстати именно из-за виноградного сусла закваска кажется слегка розовой. Такой вид закваски при выпекании хлеба **придаёт потрясающий аромат, вкус и огромные пузыри**.

В основном закваску Левито Мадре используют для выпечки пшеничных и ржано-пшеничных хлебов, багетов и чиабатт.

В интернет-магазине "Хлеб Дома" Вы можете купить закваску Левито Мадре ТМ "Хлеборост", которая используется вместо дрожжей, для приготовления любой выпечки.