

## Fresco

### Lievitazione naturale



Ricordate quando le nonne preparavano il pane in casa? Lo lasciavano ore e ore a lievitare per poi cuocerlo nei forni a legna. Il risultato era un pane soffice e leggero. Con tale funzione è possibile ottenere un risultato simile, o addirittura migliore: un impasto può liberamente lievitare a temperatura costante e con l'umidità naturale prodotta dal lievito stesso.



Diventa possibile una lievitazione naturale e totale, **senza influenze da parte dell'ambiente esterno**. Si utilizza così meno lievito e si ottiene un risultato sempre uguale tutto l'anno con tempi di lievitazione inferiori, nei mesi caldi come nei mesi invernali: è ideale **per pane, pizze e brioches, e per i fermenti lattici dello yogurt (+30°C)**.

Tale funzione è particolarmente indicata a:

- agli appassionati che vogliono essere liberi di creare varianti sempre nuove e sfiziose del classico pane;
- alle mamme, che potranno offrire ai loro piccoli, colazioni o merende genuine e gustose, dalle focacce allo yogurt fatto in casa;
- a chi ama avere ospiti a cena per coccolarli con molte varianti di pizza fatta in casa!