

Pane al **LIEVITO MADRE**

Sul **LIEVITO MADRE** ultimamente c'è tanta, forse troppa, letteratura!
Il **LIEVITO MADRE** nasce dalla spontanea fermentazione della farina.

Per il nostro **LIEVITO MADRE**, noi utilizziamo esclusivamente una farina poco raffinata **biologica** dell'Alto Adige e con il nostro **LIEVITO MADRE** realizziamo cornetti, maritozzi, pizze Pasquali e tanti altri prodotti.

Probabilmente i vostri nonni facevano il pane in casa con la stessa disinvoltura con la quale si faceva il bucato. Fare il pane faceva parte dei normali lavori domestici ed era facile farlo perché ogni famiglia lo faceva almeno 52 volte l'anno, tutte le settimane insomma, affinando così i procedimenti ed il risultato insieme ai preziosi consigli di **Nonna Angelina** che si occupava esclusivamente della cottura (la nostra storia nel **1926** è cominciata così!)

Ogni volta che si faceva il pane, si lasciava una piccola parte dell'impasto che attraverso opportuni "rinfreschi" diventava il famoso **LIEVITO MADRE** del pane di una volta... eh sì, **il pane di una volta!**

Il **pane di una volta** aveva un profumo indimenticabile, merito del lievito madre e delle farine grezze, ma anche del fatto che si portava a casa caldo e si conservava nella madia. Il **pane di una volta** rimaneva fresco a lungo, merito del lievito madre e... del fatto che si poteva fare SOLO una volta a settimana!

Lelio Francellini

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo 2 biologica, acqua e sale

SE VUOI PROVARE A FARE IL PANE, PUOI PRENOTARE IL TUO PANETTO DI LIEVITO MADRE PRESSO I NOSTRI PUNTI VENDITA!



Panificio Francellini Capena



Francellini 1926 Santa Marta



Francellini1926

Panificio Francellini:
Via Provinciale, 100
Capena (Rm)
Tel. 069032007


FRANCELLINI
IL PANE DAL 1926.
LA QUALITÀ DA SEMPRE.

Francellini Santa Marta:
Via Tiberina, 81
Capena (Rm)
Tel. 069032007