

# Backferment – Fermenti per panificazione senza lievito

Recenti dati attestano come sia sempre più diffusa nella popolazione italiana l'intolleranza verso il lievito di birra (*Saccharomyces cerevisiae*), tradizionalmente utilizzato per fare il pane; inoltre ci giungono notizie sull'incremento dei soggetti affetti da celiachia, che non possono assumere alimenti contenenti glutine...

In particolare per rispondere alle precise esigenze di queste tipologie di consumatori, ma con l'obiettivo di creare un prodotto innovativo e di qualità, apprezzabile da tutti, è nato Backferment, una novità esclusiva, che va ad arricchire ulteriormente la gamma dei lieviti Baule Volante.

Si tratta di particolari fermenti, la cui preziosa microflora è composta da fermenti lattici ed altri, che stimolano una lievitazione lenta e naturale dell'impasto del pane, senza che sia necessario aggiungere lievito di birra, nemmeno in minime quantità.

Può essere utilizzato indifferentemente con farine che contengono glutine, come grano tenero, grano duro o farro, oppure senza glutine (come riso, mais, grano saraceno).

Il risultato è un pane dall'aroma caratteristico, quasi dolce e per niente acido, simile a quello lievitato con la pasta madre; è morbido, con una alveolatura piccola, diffusa e uniforme e soprattutto ha una deliziosa fragranza che dura a lungo nel tempo.

Ma come si utilizza il Backferment?

## Pane integrale senza lievito

### Ricetta base

*Ingredienti per una pagnotta di 1 kg circa:*

- 1 confezione di Backferment Baule Volante
- 500 grammi circa di farina integrale di grano tenero biologica
- 400 ml di acqua tiepida
- 1 cucchiaino di sale marino

*In una ciotola, mettete 300 ml di acqua tiepida, sciogliete il contenuto della bustina di Backferment Baule Volante mescolando con una frusta.*

*Poi aggiungete, lentamente e sempre mescolando, 300 grammi di farina.*

*Continuate a mescolare impastando il composto che deve essere consistente ed elastico.*

*A questo punto coprite bene la ciotola usando pellicola per alimenti, uno strofinaccio e racchiudetela in un sacchetto di plastica (questo perchè la temperatura all'interno non scenda mai al di sotto dei 30 °C).*



*Lasciate riposare per 12 ore in luogo caldo (va benissimo il forno preriscaldato spento).*

*Dopodichè aggiungete altri 100 ml di acqua tiepida all'impasto. Una volta ben mescolato, aggiungete anche 200 grammi di farina e un cucchiaino di sale marino; continuate a mescolare e impastare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Coprire e "insacchettate" come prima e fate riposare altre 5-8 ore in un luogo tiepido. L'impasto ora deve aumentare di volume.*

*Trascorso questo tempo, lavorate l'impasto su un tagliere, formate una pagnotta che disporrete su una teglia da forno precedentemente ricoperta con carta da forno. Se preferite e lo trovate più comodo, potete mettere l'impasto in uno stampo per plumcake. Coprite di nuovo come fatto in precedenza e fate riposare per almeno 2 ore.*

*Nel frattempo riscaldate il forno (non ventilato) a 180 °C e, una volta caldo, infornate il vostro impasto per circa 60 minuti. Una volta cotto, toglietelo dal forno e fatelo raffreddare.*



Ricordiamo anche che Backferment è uno starter ideale per chi vuole produrre in casa la pasta madre e che può essere utilizzato

per la preparazione del pane con le farine senza glutine, come riso, mais e grano saraceno.

## Prepariamo la Pasta Madre con il Backferment

### Passo 1

*Ingredienti: 100 grammi di farina tipo 0 biologica, 50 ml di acqua tiepida, 1 cucchiaino di miele biologico (facoltativo), 1 bustina di Backferment Baule Volante.*

*Impastate accuratamente tutti gli ingredienti, fino a ottenere una piccola palla morbida e liscia. Riponete l'impasto in una ciotola che coprirete con un panno umido. Lasciatelo riposare a temperatura ambiente per 48-72 ore. Trascorso questo periodo di tempo, potrete già notare i primi cambiamenti: l'impasto si è leggermente gonfiato e sono comparsi i primi alveoli.*

### Passo 2

*Occorrono 100 grammi dell'impasto precedente, 100 grammi di farina di tipo 0 biologica, 50 ml di acqua tiepida.*

*Stemperate l'impasto precedente nell'acqua tiepida e, una volta sciolto per bene, aggiungete la farina. Procedete quindi come al punto precedente, fino a ottenere un nuovo impasto ben modellato. Avete appena eseguito quello che si definisce "rinfresco". Coprite e fate riposare per 48 ore.*

*Quando il vostro impasto raddoppierà di volume in 4 ore circa la vostra nuova pasta madre sarà pronta per essere utilizzata nelle panificazioni quotidiane.*