LIEVITO MADRE **PANIFICAZIONE**

Il lievito madre fa male? E questione di vagina 🛱 8 Aprile 2020 O Di vincenzojrs 2 1 commento

Sì, c'è scritto esattamente quello che si è letto. E, lo prometto,

non è uno di quei titoloni clickbait con i quali i siti di cronaca ti trascinano sulle loro pagine: qui si parla di lievito madre killer e vagina. Sul serio. Per dare una svolta ai miei lievitati, ho capito che non sarebbe più bastato solo continuare a cercare la farina più costosa di

quella utilizzata il giorno prima. E sapevo che sarebbe stato vano appellarmi alla fede per trasformare l'acqua in vino: figurarsi in un potente elisir da panettieri. Un lievito diverso da quello di birra, ultima componente fondamentale per un impasto lievitato, avrebbe conferito ai miei babà un'aroma, una fragranza e una consistenza tipica di un buon prodotto da forno. **TEOREMA N.3**

Il sesso è naturale, ma è tutta questione di chimica.

migliore.

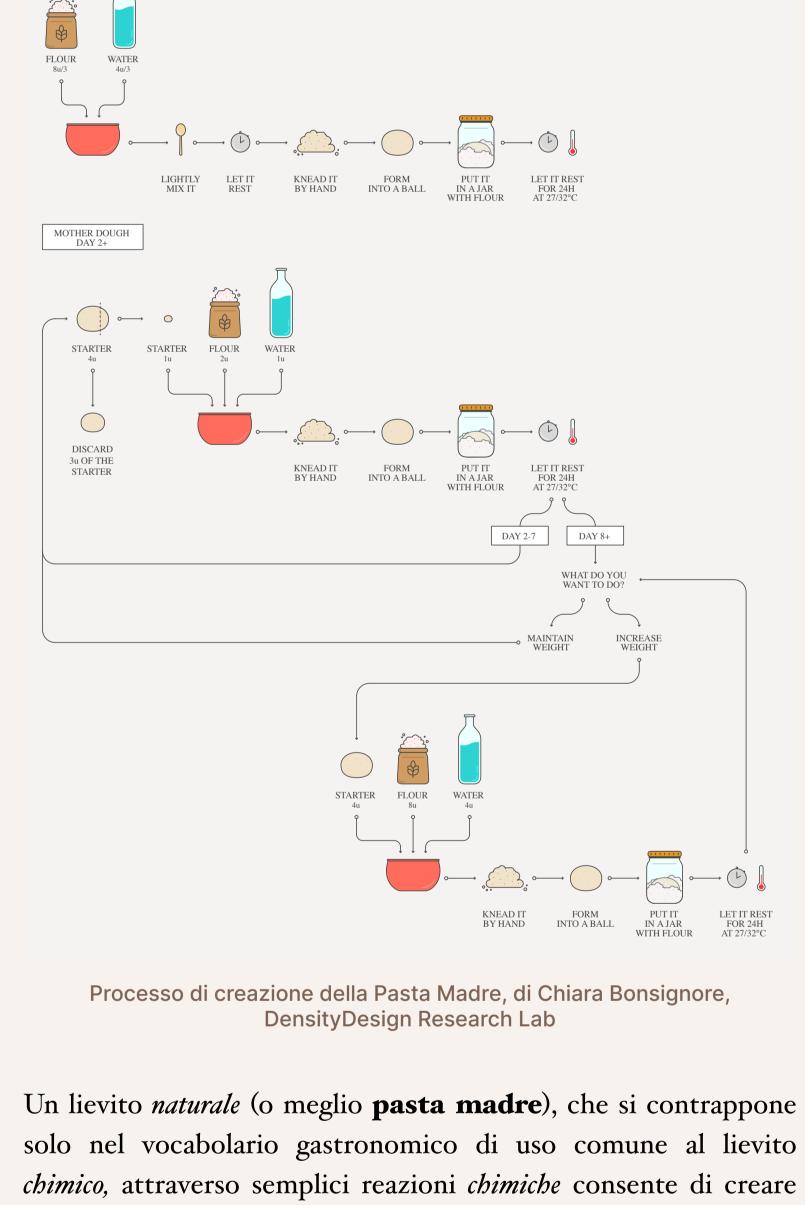
Il contrario di naturale non è chimico. E naturale non significa

TEOREMA N.4

Chimico /chi·mi·ca/ realizzato in un luogo diverso da casa

Naturale /na·tu·rà·le/ fatto in casa, tradizionale

nostra HOW TO MAKE AND MAINTAIN



un composto casalingo la cui fermentazione genera un gas che, intrappolato nell'impasto, ne aumenta il volume. Il lievito di birra

fa esattamente la stessa cosa, ma dello sbatti per gestirlo, se ne

Le differenze sostanziali tra i due agenti lievitanti risiedono:

occupa qualcun altro.

• Nel tipo di microorganismi coinvolti: il lievito di birra, contiene lieviti, che sono funghi. Il lievito madre contiene sopratutto batteri, i Lactobacilli, quelli dello yogurt verde della Marcuzzi. Ci torneremo dopo. Da adesso, il lievito madre sarà chiamato Pasta Madre (o PM) • Nel tipo di reazioni chimiche coinvolte • Nelle caratteristiche organolettiche degli impasti prodotti e del rischio di indigestioni e allergie

Rimando il lettore ad altre sedi per l'approfondimento su saccaromiceti e fermentazione lattica: che ci preoccupi solo quanto sia difficile gestire una colonia batterica che necessita

• Nella complessità della gestione del lievito

delle stesse cure di un umano nato da pochi giorni. Tra le altre, il rinfresco è quel procedimento periodico (ogni 48, 24 o 12 ore) che consiste nel prelevare parte della pasta già fermentata e unirvi

nuova acqua e farina. Un cambio di pannolino a una palla di

Triticum aestivum. Questo procedimento è fondamentale nei

primi 30 giorni dalla nascita della madre, durante i quali, come

consigliato da espertissime massaie che popolano le comunità

Facebook a tema Lievito Madre, è preferibile non usarla, perché potenzialmente pericolosa. **TEOREMA N.5** Se hai deciso di fare una pasta madre, stai mettendo sui piatti della bilancia la tua sanità mentale e la buona riuscita di una palla di polvere.

I gruppi Facebook sono potentissimi mezzi di aggregazione di

IMPASTO KILLER

prendo cura e questo è il ringraziamento? Eppure la pasta madre

gode di una certa aura: un prodotto antico, i cui segreti sono

custoditi nei vecchi manoscritti delle nostre nonne. Qualcosa

idee. Talvolta anche di cazzate.

non tornava.

qualche ora – Adnkronos

TEOREMA N.6

Ma per chi? Per me? Per la pasta? Pericolosa se la tocco? Morde? E se cuocio il pane in cui la utilizzo ad una temperatura superiore ai 100°? Rischio la dipartita per una sfera di farina di cui mi

Facciamo chiarezza: opinione diffusa tra le signore su Facebook sarebbe quella per la quale nei primi 30 giorni dalla creazione della pasta madre, siano contenute all'interno di questa alcune sostanze che, se ingerita, arrecano dei non ben specificati problemi allo stomaco, i cui sintomi sono la permanenza costante sulla tavoletta del water. L'agente patogeno più gettonato tra i post è il batterio Escherichia Coli, che senza tirarla alle lunghe: Mangia pollo crudo e muore in

I DUBBI #1 1. C'è la possibilità che questo batterio sia nella PM di cui mi sto prendendo cura come se fosse il mio unico erede? 2. Se sì, dovrò buttare tutto? Come la zia Rosa di 102 anni continua a godere di ferrea salute, nonostante la sua PM millenaria? 3. Se no, c'è qualche ragione perché si sia sospettato che nella PM possa esserci un batterio patogeno?

LA RISPOSTA La possibilità c'è stata, ma se la PM è in vita già da qualche giorno i rischi sono quasi assenti. Nella PM non avvengono

reazioni i cui prodotti spontanei siano pericolosi per la

salute dell'uomo: l'eventuale contaminazione da Escherichia

Coli può provenire dall'ambiente esterno, quindi dalle scarse

condizioni igieniche in cui ne è avvenuta la manipolazione, lo

stoccaggio o la messa in commercio. [1] Alcuni colonizzatori della

pasta madre, i Lactobacilli, producono, tra le altre, acido acetico e

acido lattico, sostanze che inibiscono la proliferazione di batteri

(non acidofili) che eventualmente possano essere stati contenuti

nella PM. In più, queste sostanze sono le responsabili dell'aroma

inconfondibile del pane appena sfornato. [2] L'acqua del rubinetto è potabile, ma se questa fosse contaminata, come accade nei paesi del terzo mondo, è molto facile che anche la PM sia contaminata. I Lactobacilli farebbero il loro...ma io non proverei a mangiarne un pane. IDUBBI#2 1. Dell'Escherichia Coli non mi preoccupo, ma esistono altre sostanze pericolose? Dove sono? Nella farina? **LA RISPOSTA** Sì, come la Salmonella p., ma i Lactobacilli sanfrancisco, bavaricus e plantarum aiuterebbero, come con l'E. Coli. [1] Si conforti, sapendo che il paragrafo conclusivo sarà dedicato

preparazione sicura, se conclusa rispettando le minime prescrizioni igieniche relative alla pulizia delle mani e E sarebbe anche profondamente deluso dal fatto che di vagina,

Si conforti, sapendo che il paragrafo conclusivo sarà dedicato

esclusivamente alle incredibili capacità panificatrici attribuite

all'organo del piacere femminile, inteso come piacere gustativo,

esclusivamente alle incredibili capacità panificatrici attribuite

all'organo del piacere femminile, inteso come piacere gustativo,

Il lettore potrebbe concludere che la pasta madre sia una

olfattivo, chiaramente.

dell'ambiente di lavoro.

sicuro e di ottima qualità.

chartlievitomadrei

non se ne sia parlato.

olfattivo, chiaramente. LA VAGINA PANETTIERA Mi sia dato un attimo dal lettore: ben presto gli sarà tutto chiaro, ma occorre una precisazione all'argomento precedente: che non si commetta l'errore di credere che un prodotto sterile o,

l'ambiente in cui questo è lavorato, siano sinonimo di un lievito

Si è dimostrato, infatti, che la pasta madre prodotta con farina

Il motivo è da ricercarsi nei microorganismi endofiti del germe di

grano tenero, l'acqua e l'ambiente esterno che colonizzano

l'ambiente umido e ricco di nutrienti tipico di una pasta madre.

La molteplicità di fattori che condizionano il profilo

aromatico e la sua resa, rende ogni pasta madre diversa

irradiata abbia capacità lievitanti molto limitate [3]

dall'altra: da uno studio di un ricercatore dell'Università del Colorado emerge che il pane prodotto in Australia con pasta madre autoctona abbia un sapore irreplicabile altrove, in quanto, quest'ultima, popolata da un fungo "aromatico" presente solo sul territorio oceanico. [4] Da ciò emerge quanto la pasta madre sia condizionata da innumerevoli fattori esterni: per tornare all'argomento chiave della questione, limitiamoci a valutare quanto il sesso del panettiere sia determinante nella resa della PM: uno studio condotto da una ricercatrice di Harvard ha provveduto a confrontare la microflora fungina e batterica dei palmi delle mani di panettieri uomini e panettiere donne e i relativi impasti. [5]

Si giunge all'interessante conclusione che a parità di altre condizioni, come la farina, l'acqua e l'ambiente esterno, la composizione quantitativa e qualitativa della microflora della PM si rifletta nella microflora che è ospitata sulle mani dei panettieri In particolare, si rileva che sulle mani delle impastatrici donne vi sia il 360% in più della popolazione di Lactobacilli presenti sulle mani degli uomini.

Come si giustifica la maggior presenza di LB sulle donne?

Queste vivono in un rapporto simbiotico con i

Lactobacilli, ospiti numericamente più presenti nel

luogo peculiare del sesso femminile.

Non se la passano male 'sti batteri...

dannoso, lactobacilli, lievito madre, pericoloso, vagina

Modifica

Starter, come nel lievito madre

Una risposta su "Il lievito madre

fa male? È questione di vagina"

Cucina stellata e radioattiva: storia triste di un →

microonde #1

All'inizio ↑

RISPONDI

Lascia un commento

contrassegnati *

Rimani aggiornat*:)

INVIA COMMENTO

Indirizzo email:

ISCRIVITI

Il tuo indirizzo email

lievito madre (2) microonde (2) panificazione (3)

Categorie

cottura (2)

Powered by WordPress © 2022 Vince in Cucina

Autenticato come vincenzojrs. Uscire? I campi obbligatori sono Commento *

Claudia

Bravissimo!!!

8 Aprile 2020 alle 22:33 • Modifica