

Fermento - tabela de equivalência

Ao fazer receitas, utilize essa tabela de equivalência para converter as quantidades de fermento a serem utilizadas de acordo com o **tipo de fermento**. Lembre-se, também, que, dependendo do contexto, pode ser uma boa ideia combinar uma certa quantidade de fermento natural com fermento biológico (o que pode ajudar, por exemplo, a diminuir a acidez característica do fermento natural).

Fermento biológico seco	Fermento biológico em tablete	Fermento natural
10g	30g	300g

Para conversão de receitas com fermento biológico para fermento natural, ver:

<https://amopaocaseiro.com.br/dicas/converter-receitas-com-fermento-natural-para-biologico/>

(obrigado ao Paulo Rossi pelas dicas!)