

Come fare il lievito di birra in casa: la ricetta facilissima

Autore: Redazione

Data: 27 Marzo 2020



Fare il lievito di birra in casa non è una missione impossibile. Sarà capitato anche a voi, in questi giorni, di andare al **supermercato** per acquistare il [lievito](#), senza trovarlo sugli **scaffali**. Se non volete cimentarvi nella preparazione del lievito madre (in ogni caso, [la ricetta è qui](#)), potete fare il vostro lievito di birra.

Ovviamente vi servirà una **birra** non commerciale, ma artigianale, non filtrata e non pastorizzata, in modo da sfruttarne al meglio i [lieviti](#).

La ricetta che trovate di seguito vi consente di avere un equivalente di **70 g di lievito di birra fresco**: andrà bene per **pizze**, [pane](#) e focacce.

Lievito di birra fatto in casa, la ricetta

Ingredienti

- 150 ml di birra non filtrata e non pastorizzata
- 1 e 1/2 cucchiaino di zucchero
- 1 e 1/2 cucchiaino di farina 00

Procedimento

1. Per prima cosa, agitate bene la bottiglia di birra e mettetela a testa in giù.
 2. Trascorso qualche minuto, mettete in una ciotola la farina, lo zucchero e la birra.
 3. Amalgamate bene e coprite con la pellicola.
 4. Fate riposare al caldo per 12 ore o, meglio ancora, per una notte intera.
 5. Il giorno seguente il vostro lievito di birra sarà pronto.
-

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/come-fare-il-lievito-di-birra-in-casa-ricetta/>

Generato il 19/04/2025