

Tipi di lievito: quali sono e come si usano

Autore: Redazione

Data: 16 Aprile 2020



Quando si parla di **tipi di lievito** e del modo in cui si usano, c'è solo l'imbarazzo della scelta. [Fare il pane in casa](#), così come la **pizza** e le **focacce**, è un'esperienza interessante, ma bisogna sapere bene **quale lievito è più adatto**. Oggi cercheremo di capire meglio quali sono le **differenze tra i lieviti** e in che modo influiscono sul risultato finale.

Cosa è il lievito?

Con il termine lievito si intendono tutti quei microrganismi o sostanze chimiche che possono fare crescere il volume di un impasto. Questo avviene poiché incorpora bolle gassose.

Per la panificazione si usano [lievito di birra](#), sia fresco che secco, pasta madre, lievito di pasta madre essiccato, lievito in polvere, lievito al **cremor tartaro** e acqua madre (o acqua fermentata).

Lievito di birra

Il lievito di birra fresco si utilizza per **pane**, pizza e [focacce](#), ma anche per alcuni dolci, come le [ciambelle fritte](#). Per agire impiega qualche ora e fa raddoppiare il volume dell'impasto. In genere, un panetto da 25 grammi serve a fare lievitare un impasto con 500 g di farina. Il lievito di birra

secco serve per pane, pizza e dolci come i panini al latte. Ha gli stessi tempi e le stesse modalità di lievitazione del lievito di birra fresco, mentre differisce perché si conserva a lungo.

Pasta madre

Viene chiamata **anche lievito madre** e [si realizza in casa](#), con farina e acqua che acidifica e lievita spontaneamente. È un lievito naturale, una tipologia molto antica, utilizzata per il pane, la pizza croccante e anche dolci come colombe e cornetti. Esiste anche la pasta madre liquida (lievito licoli), che contiene più acqua.

Lievito di pasta madre essiccato

È diverso dalla pasta madre. Si utilizza per il pane e non si sbriciola né si scioglie. Necessita di circa 3 ore per agire.

Lievito in polvere

Tra i tipi di lievito, è sicuramente il più famoso e il più venduto nei supermercati. Va bene per le **ricette salate e i dolci**. È un prodotto chimico e permette di lievitare molto velocemente. Si aggiunge all'impasto quasi ultimato e fa lievitare le preparazioni in forno.

Cremor tartaro

È un agente lievitante molto utilizzato soprattutto per i dolci. Si trova nei negozi di alimentari e contiene amido di mais, bicarbonato e, appunto, cremor tartaro (cioè un estratto che si ricava dalla fermentazione dell'uva).

Acqua madre

È del tutto naturale e si prepara in casa. Si utilizza al posto del lievito di birra. Per realizzarla servono acqua, zucchero o miele e frutta secca o fresca.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/tipi-di-lievito/>

Generato il 19/04/2025