

COME PREPARARE IL LIEVITO ISTANTANEO FAI DA TE

(tratto dal blog di Lucia Ciuffaro)

Occorrente

½ cucchiaino di bicarbonato di sodio

1 cucchiaino di succo di limone o aceto di vino (rosso o bianco) o di mele

Il procedimento

è molto divertente perché questi ingredienti reagiscono fra loro **frizzando**.

Il **lievito** dev'essere aggiunto come ultimo ingrediente agli impasti.

Le dosi consigliate sono sufficienti per far lievitare **500 g di farina** sia nel caso di **dolci** che **salati**.

Ottimo quindi per **torte, biscotti, pizza** (deve lievitare per 4 ore), **panini** (devono lievitare per 4 ore). Il pane lievita poco con questo lievito istantaneo.