

IL TEMPO DI LIEVITAZIONE E' (a 18 / 26 °C)		BREVE da 2 a 4 ore											LUNGO da 8 a 24 ore												
		DIRETTO						INDIRETTO					DIRETTO						INDIRETTO						
APPLICHO IL METODO		Farina + Lievito di birra						Farina + Pre Fermento (Biga - Pasta Madre - Pasta Acida)					Farina + Lievito di birra						Farina + Pre Fermento (Biga - Pasta Madre - Pasta Acida)						
UTILIZZO FARINA		DEBOLE			FORTE			DEBOLE			FORTE		DEBOLE			FORTE			DEBOLE			FORTE			
		W150 - W200			W220 - W300			W240 - W280			W300 - W340		W240 - W280			W300 - W340			W280 - W340			W360 - W450			
USO MALTO ATTIVO PER																									
<i>Super D.</i>	Min	1,5 %	2 %	2,5 %	1,5 %	2 %	2,5 %	1,5 %	2,5 %	3 %	1,5 %	2 %	2,5 %	1,5 %	2 %	2,5 %	1,5 %	2 %	2,5 %	1,5 %	2,5 %	3,5 %	1,5 %	2,5 %	3 %
	Max	2	2,5	3	2	2,5	3	2	3	3,5	2	2,5	3	2	2,5	3	2	2,5	3	2	3	4	2	3	3,5
ESTRATTO IN PASTA		☆	☆	☆	☆	↔	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆
<i>Cristal</i>	Min	1 %	1,5 %	☹	1 %	1,5 %	1 %	1 %	2 %	0,5 %	1 %	1,5 %	1 %	1 %	1,5 %	☹	1 %	2 %	1,5 %	1 %	2 %	0,5 %	1 %	2 %	1,5 %
	Max	1,5	2		1,5	2	1,5	1,5	2,5	1	1,5	2	1,5	1,5	2		1,5	2,5	2	1,5	2,5	1	1,5	2,5	2
ESTRATTO CRISTALLIZZATO		★	★		★	★	↔	☆	↔	↔	☆	☆	↔	★	★		★	★	↔	☆	↔	↔	☆	☆	↔
<i>Powder</i>	Min	☹	1,5 %	1 %	☹	1,5 %	1 %	☹	1,5 %	2 %	☹	2 %	1,5 %	☹	2,5 %	1,5 %	☹	2 %	0,5 %	☹	1,5 %	1 %	☹	2 %	1 %
	Max		2	1,5		2	1,5		2	2,5		2,5	2		3	2		2,5	1		2	1,5		2,5	1,5
FARINA DI MALTO			↔	★		☆	★		☆	☆		↔	☆		↔	★		☆	★		☆	☆		↔	☆

\* NEI PRODOTTI COME FOCACCIA E GRISSINI SI UTILIZZA UNA PERCENTUALE PIU' ALTA - LO 0,5% DI CRISTAL MIGLIORA LE CARATTERISTICHE ANCHE IN PRODOTTI DI PASTICCERIA COME SFOGLIA E BISCOTTI

### LEGENDA SIMBOLI - come leggere la piramide di Malto Attivo

USO MALTO ATTIVO PER:			DOSE DI UTILIZZO		PRODOTTO CONSIGLIATO			
			Min	Max	★	☆	↔	☹
_ Colore dorato	_ Ridurre i tempi di lievitazione	_ Rinforzare il Glutine	Dose minima consigliata	Dose massima consigliata	MIGLIOR SCELTA	VALIDA ALTERNATIVA	SCELTA MENO INDICATA	NON ADATTO
_ Profumo intenso	_ Aumentare sviluppo e digeribilità	_ Aumentare la tenuta in lievitazione	<small>valore indicativo sotto il quale difficilmente si può ottenere il risultato desiderato</small>	<small>valore indicativo da aumentare o diminuire se non si ottiene il risultato desiderato</small>				

### TEMPI - METODI - FARINE

TEMPO DI LIEVITAZIONE	METODO APPLICATO	UTILIZZO DI FARINA	
BREVE / LUNGO	DIRETTO / INDIRETTO	DEBOLE	FORTE
E' IL TEMPO CHE TRASCORRE DA QUANDO TERMINA LA FASE DI IMPASTO FINO AL MOMENTO DELLA COTTURA. INDICATIVAMENTE NON E' MAI SUPERIORE ALLE 3-4 ORE IN UNA LIEVITAZIONE BREVE E NON E' MAI INFERIORE ALLE 8 ORE PER UNA LIEVITAZIONE LUNGA. CON LE BREVI LIEVITAZIONI E' SEMPRE CONSIGLIABILE UTILIZZARE FARINE PIU' DEBOLI. IL VALORE DI FORZA DEVE SALIRE PROPORZIONALMENTE AL PROLUNGAMENTO DEI TEMPI DI LIEVITAZIONE	UTILIZZARE SOLO FARINA E LIEVITO DI BIRRA (FRESCO O DISIDRATATO). ANCHE CON L'AGGIUNTA DI LIEVITO MADRE SECCO PUO' CONSIDERARSI UN IMPASTO INDIRETTO	UNA FARINA VIENE DEFINITA DEBOLE QUANDO IL SUO VALORE DI FORZA E' COMPRESO FRA W150 E W 240. GARANTISCE UNA MIGLIORE DIGERIBILITA' ED ESTENSIBILITA' DI LAVORAZIONE MA HA UN MINOR SVILUPPO E NON PERMETTE LIEVITAZIONI LUNGHE. SCELTA OTTIMALE QUANDO SI VUOLE OTTENERE UN PRODOTTO SCIOGLIEVOLE AL PALATO	UNA FARINA FORTE HA UN VALORE MINIMO DI W300 GARANTISCE MAGGIOR SVILUPPO ED UN SUPERIORE ASSORBIMENTO DI ACQUA. PRESENTA MAGGIORE TENACITA' AL PALATO E L'ELEVATA PRESENZA DI GLUTINE LA RENDE MENO DIGERIBILE. PER QUESTO E' SEMPRE CONSIGLIABILE APPLICARE IL METODO INDIRETTO PER FAVORIRE LA PROTEASI ENZIMATICA