



Per una Pasqua dai sapori e dai profumi tradizionali, Decori propone il Lievito Madre Bio con germe di grano macinato a pietra

Biologico, essiccato dopo 50 giorni di fermentazione, Lievito Madre Bio con germe di grano è un alleato speciale per una lievitazione impeccabile, dolci e salati leggeri, soffici e facilmente digeribili.

Milano, 29 gennaio 2018 – Pasqua e la sua ricca tradizione gastronomica si avvicinano. Per impasti dolci e salati impeccabili, si è sempre alla ricerca dell'alleato perfetto, che possa garantire lievitazioni ottimali ma che al tempo stesso sia di facile utilizzo e il più possibile naturale. E tenendo conto di queste esigenze specifiche che **Decori**, brand del **Gruppo Lo Conte** dedicato ai lieviti e alle decorazioni per dolci, porta in cucina **Lievito Madre Bio**, il **lievito naturale** che permette **la lievitazione perfetta** di ogni tipo di impasto salato.



Lievito Madre Bio prende vita da un impasto di farina di semola, farina di grano duro, acqua, germe di grano macinato a pietra e malto, che viene lasciato fermentare per 50 giorni e poi essiccato. Il germe di grano contenuto nell'impasto conferisce all'impasto leggerezza e digeribilità, la semola dona fragranza e sofficià mentre il malto aggiunge colore e aiuta la lievitazione in cottura. Utilizzato negli impasti salati, crea un'alveolatura perfetta e regala alla preparazione un profumo inconfondibile un gusto che ricorda gli antichi sapori tradizionali.

Prezzo al pubblico: 1,50 euro

Per sfornare il Casatiello perfetto, Decori propone la vera ricetta, il tradizionale mix di ingredienti che farà rivivere le emozioni del passato con l'aiuto, però, di un alleato innovativo come il **Lievito Madre Bio**.

Ingredienti:

- 70g di Lievito Madre Bio Decori
- 600g di farina Manitoba per salati
- 320g di acqua
- 200g di strutto
- 2 cucchiaini di pecorino romano grattugiato
- 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- 100g di salame tagliato a dadini
- 1 cucchiaino di sale
- pepe nero macinato (q.b.)
- 4 uova intere per decorare

Procedimento:

-In una terrina disporre la farina e Lievito Madre Bio, quindi aggiungere il sale. Formare una fontana e al centro porre 50g di strutto. Iniziare ad impastare a mano o con l'aiuto di un'impastatrice, aggiungendo l'acqua tiepida, per circa 10 minuti, fino ad ottenere un impasto morbido.

Ufficio Stampa – DAG Communication

Barbara Orrico – 02.89054165 – 347.5419012 – borrico@dagcom.com

Giulia Boniello – 02.89054151 – 333.7133990 – gboniello@dagcom.com



-Riporre in una terrina e coprire con un panno umido o con la pellicola e lasciare lievitare per 1 ora e 30 minuti in un luogo caldo (è possibile usare il forno come camera di lievitazione portandolo ad una temperatura di 50° e spegnendolo).

- Riporre l'impasto su una spianatoia, sgonfiarlo battendolo con le mani e formare infine un rettangolo di pasta. Ungere la superficie con 50g di strutto, cospargere con il parmigiano e il pecorino ed eventualmente con il pepe e poi ripiegarlo a metà per il lungo. Stendere l'impasto con un mattarello e ungere l'impasto con lo strutto restante. Cospargere con i dadini di salame. Staccare dall'impasto un pezzo delle dimensioni di un panino e metterlo da parte.

- Avvolgere l'impasto su se stesso formando un salsicciotto lungo e stretto, adagiarlo in una teglia per ciambelle e lasciare lievitare in un luogo caldo per tre ore.

-Quando il volume sarà più che raddoppiato, lavare e asciugare le uova e disporle sulla superficie della torta con la punta rivolta verso il centro. Formare con l'impasto tenuto da parte 8 piccoli filoncini e incrociarne due su ogni uovo per bloccarlo

- cuocere in forno a 160° per almeno un'ora.

Gruppo Lo Conte

*Il Gruppo Lo Conte è leader in Italia nella produzione di farine speciali e preparazioni per dolci. Con il brand **Le Farine Magiche**, nato nel 1980 e simbolo dello spirito innovatore del Gruppo, la linea di prodotti **Decorì**, dedicata alle preparazioni dolci, e **Molino Vigevano**, storico marchio di farine speciali per uso casalingo e professionale, il **Gruppo Lo Conte** è oggi il 4° top player del mercato italiano delle farine e il primo del settore farine speciali e miste. Con un'offerta che comprende oltre 350 referenze tra farine speciali, miscele di farine, ingredienti, accessori e decorazioni per la preparazione di dolci, grazie anche al continuo investimento nella ricerca e nello sviluppo, il Gruppo è considerato oggi tra le aziende italiane più innovative. www.locontenaturalimenti.it*

Ufficio Stampa – DAG Communication

Barbara Orrico – 02.89054165 – 347.5419012 – borrico@dagcom.com

Giulia Boniello – 02.89054151 – 333.7133990 – gboniello@dagcom.com