

**vivimilano**

## **lievito, provate quello inglese**

la prima versione moderna del lievito in polvere fu scoperta e prodotta da un chimico inglese verso la metà del diciannovesimo secolo, in seguito all'allergia alimentare della moglie. bicarbonato di sodio, cremor tartaro e farina di grano sono gli ingredienti che compongono questa polvere lievitante che non aggiunge nessun sapore o retrogusto al prodotto da forno da preparare. il lievito, aggiunto prima di infornare, produce un gas, il diossido di carbonio, che permette al pane o ad una torta di gonfiare. il baking powder deve essere mescolato uniformemente nella quantità di 4 grammi ogni 100grammi di farina, prima di qualsiasi altro ingrediente. nella tradizionale confezione da 113 grammi, in latta con coperchio rosso si consiglia di utilizzarlo nei 12 mesi dall'apertura del flacone per evitare di vanificare le sue proprietà lievitanti. sugli scaffali della drogheria soana insieme a molti altri prodotti tipici, inglesi ma non solo, lo troverete.