Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Qual è la differenza tra il bicarbonato di sodio e il lievito in polvere?

Lun 11/07/2016 - 10:33

Affinché l'impasto in forno diventi morbido e soffice è necessario aggiungere un agente lievitante. Nel nostro territorio siamo soliti usare in molti impasti per dolci il lievito in polvere.
Muffin, cupcakes e altri dolcetti della tradizione americana vengono, invece, preparati preferibilmente con l'aggiunta del bicarbonato di sodio. Chi voglia provare a preparare in casa le predette leccornie farà bene a seguire la ricetta originale alla lettera, poiché il bicarbonato di sodio e il lievito in polvere non sono la stessa cosa. Il bicarbonato di sodio (conosciuto anche come idrogenocarbonato di sodio) è anche un componente del lievito in polvere, ma quest'ultimo contiene anche acido e amido. Questa miscela a contatto con l'umidità dell'impasto, provoca delle bollicine di gas che conferiscono ai dolci la loro tipica sofficità. Nelle ricette che prevedono il solo utilizzo del bicarbonato di sodio, perché questo si attivi, è necessario aggiungere altri ingredienti acidi. Spesso vengono usati lo yogurt o la panna acida.