

(...) L'impasto di base per preparare pane, biscotti, pasta e merendine consiste in farina, acqua, lievito, sale, zucchero e grassi. La farina contiene principalmente amido, proteine, zuccheri e grassi. I lieviti iniziando a fermentare gli zuccheri, producono alcool e anidride carbonica e queste modificazioni composizionali provocano l'aumento del volume dell'impasto. Durante la lievitazione si forma anche il glutine grazie alle interazioni che si creano tra le proteine presenti. Tutto qui? A quanto pare c'è dell'altro e nella panificazione sia a livello industriale che artigianale, o nella produzione di altri prodotti da forno, è anche una questione di enzimi. (...)

L'articolo:

<http://trashfood.com/2010/12/alfa-amilasi-una-storia-di-farina-lieviti-enzimi-e-indici-di-qualita-delle-farine-come-lce-di-caduta-di-hagberg.html>