

Masa madre de Dan Leopard



DIA 1:

- 50 gr de agua a 20 grados
- 2 cucharaditas colmadas de harina de centeno (a mi me costó mucho encontrarla y resulta que la venden en cualquier herboristería)
- 2 cucharaditas colmadas de harina blanca de fuerza
- 2 cucharaditas colmadas de pasas de uva
- 2 cucharaditas colmadas de yogur desnatado

Mezclamos todos los ingredientes en un bote de cristal de 750 ml (en la receta pone 500 pero a mi se me salía). Tapamos y dejamos a temperatura ambiente -20 grados- durante 24 horas.



DIA 2:

- 50 gr de agua a 20 grados
- 2 cucharaditas colmadas de harina de centeno
- 2 cucharaditas colmadas de harina blanca de fuerza

En esta fase no hay cambios visibles. Revolvemos los ingredientes con la mezcla del día anterior, tapamos y dejamos a temperatura ambiente otras 24 horas (primero el agua y luego las harinas).

DIA 3:

- 100 gr de agua a 20 grados
- 4 cucharaditas colmadas de harina de centeno
- 4 cucharaditas colmadas de harina blanca de fuerza

Comenzaremos a ver alguna burbujita. Añadimos los ingredientes (primero siempre el agua). Tapamos y dejamos reposar a temperatura ambiente 24 horas.



- 125 gr de harina blanca de fuerza

Hoy ya deberíamos empezar a ver espuma de la fermentación. Desechamos $3/4$ partes de la masa. Añadimos el agua y revolvemos bien. Pasamos la masa por un colador para quitar las pasas. Añadimos la harina mezclando bien. Tapamos y dejamos reposar a temperatura ambiente durante 24 horas.



DIA 5:

- 100 gr de agua a 20 grados

- 125 gr de harina blanca de fuerza

La fermentación ya es clara y evidente (y tanto, a mí se me salió del bote!!!).

Desechamos 3/4 partes de la mezcla. Añadimos el agua y la harina, removemos. Tapamos y dejamos a temperatura ambiente durante 24 horas.



DÍA 6:

nuestra masa madre está lista para usar. Una vez que la hayas empleado, añade la misma cantidad de agua que de harina y refrigera. Para utilizarla bastará con sacarla dos días antes, el primero para que se ponga a temperatura ambiente. En el segundo, desecha parte de la mezcla, refrescala con la misma cantidad de agua que de harina y deja que haga su efecto hasta el día siguiente.

¡Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>