

Pan blanco de masa madre



Elementos del invento:

- 100 gr de masa madre
- 150 gr de agua a 16 grados
- 250 gr de harina de fuerza
- 1 cucharadita de sal

Elaboración de los elementos:

8:00 AM.- Mezclamos en un bol la masa madre junto con el agua. Añadimos la harina y la sal, amasamos hasta obtener una masa ligera y pegajosa. Limpiar y aceitar el bol.

8:10 AM.- Untar con un poco de aceite la mesa de trabajo y amasar durante 10-15 segundos. Formar una bola y dejar reposar en el bol cubierta con un paño húmedo durante 10 minutos.

8:20 AM.- Amasar durante 10-15 segundos. Dejar reposar en el bol cubierta con un paño húmedo durante 10 minutos.

8:30 AM.- Amasar durante 10-15 segundos. Dejar reposar en el bol cubierta con un paño húmedo durante 30 minutos.

9:00 AM.- Amasar durante 10-15 segundos. Dejar reposar en el bol cubierta con un paño húmedo durante 60 minutos.

10:00 AM.- Amasar durante 10-15 segundos. Dejar reposar en el bol cubierta con un paño húmedo durante 60 minutos.

11:00 AM.- Amasar durante 10-15 segundos. Dejar reposar en el bol cubierta con un paño húmedo durante 2 horas.

13:00 AM.- Dale la forma deseada a tu pan y dejalo levar durante 4.30 o 5 horas.

18:00.- Realiza cortes a tu gusto, espolvorea con harina y rocía con agua tu pan. Hornea a 220 grados durante 35-45 minutos.

Ale, a disfrutar!!!

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