



<https://www.mepillasquisando.com>



MASA MADRE CASERA



INGREDIENTES:

1 Bote de cristal bien amplio.
Harina.
Agua.

ELABORACIÓN:

Día 1: En un bote de cristal, bien limpio y a ser posible esterilizado. Mezclamos 80 gramos de harina y 110 mililitros de agua (no clorada. Dejando un vaso con agua una hora para que evapore el cloro o utilizando agua embotellada). Dejamos reposar esta mezcla a temperatura ambiente durante 24 horas tapamos el bote con un trapo limpio.

Día 2: Mezclamos muy bien y dejamos reposar nuevamente 24 horas, tapamos con un trapo.

Día 3: Ahora veremos que la masa tiene burbujas y que tiene un olor con un toque ácido. Añadimos 50 gramos de agua y otros 50 gramos de harina, mezclamos y otra vez a reposar 24 horas.

Día 4: Volvemos a repetir el proceso del día 3. Si nos ha salido mal, olerá nauseabundo.

Día 5: Si ha subido y vuelto a bajar significa que necesita más alimento. En caso de que siga creciendo lento repetimos los pasos del día 4. Ahora desechamos 3/4 partes y volvemos a rellenar con 80 gramos de harina y 80 gramos de agua. Hacemos una marca y comprobamos que ha duplicado su tamaño en unas 6 – 8 horas. En caso afirmativo, ya está lista para hacer pan.

NOTA:

Si no es persona de tirar nada. Puede pasar la masa sobrante a otro bote y seguir el proceso. O bien usarlo para regalar a alguien que esté interesado en hacer su propio pan.

<https://www.mepillasquisando.com>