

PANE FATTO IN CASA

27 GIU



pasta madre



acqua



farina

Questi sono gli elementi fondamentali di cui avrai bisogno durante il rinfresco della pasta madre. Inizia pesando il lievito madre, mettilo in una ciotola e aggiungi la metà del peso di acqua e sciogli delicatamente con le mani (1). Quando tutti i grumi saranno scomparsi procedi pesando la farina, che deve avere lo stesso peso della pasta madre, e aggiungila nella ciotola. Ora puoi impastare fino ad ottonere una pallina omogenea (2), a questo punto pratica i tagli a croce e riponi la pasta madre all'interno di un contenitore con bordi alti (3).



1.



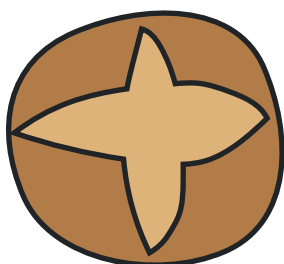
2.



3.

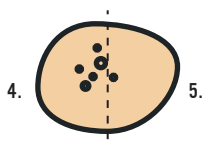
Lascia fermentare la pasta madre per circa 3 ore prima di utilizzarla nell'impasto del pane. Ricorda sempre di sciogliere il lievito madre con dell'acqua tiepida, la temperatura adeguata alla vita dei microrganismi al suo interno è di circa 26°C, e di lasciar riposare il lievito madre lontano da correnti di aria.

Bene! Una volta terminata la fermentazione pesa la pasta madre, taglia la porzione utile all'impasto (4) e il resto sgonfialo dalle bolle d'aria e lascialo in frigo fino al prossimo rinfresco dentro un barattolo di vetro (5).



PROPORZIONI PER IL PANE

farina
60% acqua
25% pm



Es.
500 gr farina di grano tenero Tipo 2
300 gr acqua
125 gr pasta madre