

TALLER ONLINE DE MASA MADRE

MASA MADRE	
INGREDIENTES	UTENSILIOS
MASA MADRE: • 2 cucharadas de harina blanca de trigo (Todo uso o 00) • 2 cucharadas de agua purificada PARA ALIMENTAR EL FERMENTO: • 500 g extras de harina • 500 ml extra de agua purificada	• Frasco de cristal de 500 ml con tapa
ELABORACIÓN	
MASA MADRE: 1. En un frasco de cristal mezclar la harina con el agua y tapar. Dejar reposar en un lugar a temperatura ambiente.	
DÍA 1 • La masa no mostrará algún cambio. Esperar al día 2 (Reposar por 24 horas)	
DÍA 2 • Agregar al fermento 2 cucharadas de harina + 2 cucharadas de agua. Mezclar, tapar de nuevo y reposar por 24 horas.	
DÍA 3 • Comienzan a notarse pequeñas burbujas y un olor ácido. Alimentar de nuevo con 2 cucharadas de harina + 2 cucharadas de agua. Tapar y reposar por 24 horas.	
REPETIR EL MISMO PROCEDIMIENTO DE ALIMENTACIÓN HASTA CUMPLIR 7 DÍAS.	
DÍA 7: • La masa deberá tener muchas burbujas y al alimentarla, en cuestión de 3 horas deberá duplicar su tamaño. Cuando esto suceda, la masa madre estará lista.	
NOTAS IMPORTANTES: • Cada día la cantidad de masa va a ir creciendo (Ya que se le va agrando más harina y agua) • Es importante siempre alimentar la masa a la misma hora y que solo pasen 24 horas entre cada alimentación. • Una vez que la masa madre está lista, se puede guardar en el refrigerador y ya no es necesario alimentarla todos los días, solo hasta el momento en el que se utilice o cada 8 días. • Sabemos que la masa madre está viva cuando hay burbujas, y que está muerta cuando huele agria.	

HOGAZA CON MASA MADRE	
INGREDIENTES	UTENSILIOS
STARTER: • 50 g de harina (Todo uso o 00) • 50 g de agua • 50 g de masa madre HOGAZA (Rinde para 2 piezas): • 1 kg de harina de trigo (Todo uso o 00) • 750 g de agua • 22 g de sal de grano	• Bowl • Charola para hornear
ELABORACIÓN	
STARTER: 1. Mezclar 50 g de harina con 50 ml de agua y 50 g de masa madre (Solo hasta integrar). Reposar este fermento 5 horas a temperatura ambiente o durante toda 1 noche en refrigeración. HOGAZA: 1. En un bowl agregar agua, el STARTER, harina, sal de grano y amasar durante 1 minuto en amasadora o a mano hasta que logren integrarse todos los elementos. 2. Cubrir con plástico film y reposar a temperatura ambiente durante 40 minutos 3. Comenzar a darle vueltas a la masa (Se explicará en clase el procedimiento). En total hay que dar 4 vueltas. 4. Posterior a la última vuelta, reposar la masa por 12 horas en refrigeración. 5. Una vez reposada la masa dar forma deseada al pan 5. Colocar el pan sobre una charola y reposar por 1 hora a temperatura ambiente. 6. Hornear a 250°C 30 minutos	