Pan con Masa Madre

Ingredientes

Levadura salvaje

Agua: 3 cdas
Harina: 3 cdas

Masa madre

Agua: 50 Gramos
Harina: 50 Gramos
Levadura salvaje: 20 Gramos

Pan

Agua: 300 cm3
Harina: 430 Gramos
Masa madre: 120 Gramos
Sal de mar: 11 Gramos

Preparación de la Receta

Levadura salvaje

- En un tazón colocar 3 cucharadas de *harina* y 3 cucharadas de agua, mezclar y dejar reposar 24 horas.
- Posteriormente para alimentar agregar 2 cucharadas de *harina* y 2 cucharadas de agua y reposar nuevamente 24 horas.
- Seguir alimentando en cantidades iguales de *harina* y agua cada 24 horas a la misma hora, esto provocará que evolucione creando burbujas.
- A la semana observar si después de 3 horas de ser alimentada dobla su volumen, esto indicará que está lista para usarse.

Masa madre

- En un tazón mezclar *harina*, agua y *levadura* salvaje.
- Reposar durante 6 horas a temperatura ambiente.
- **Masa**
- En otro tazón agregar *harina*, agua, sal y la masa madre, mezclar durante un minuto y dejar reposar durante 30 minutos a temperatura ambiente.
- Una vez reposada la masa, colocar sobre una superficie de trabajo, mojarse las manos y con una mano tomar el extremo de la masa y estirar hacia el lado contrario mientras se sujeta con la otra el extremo opuesto.
- Doblar el extremo estirado sobre sí mismo para que quede sobre el contrario, repetir este movimiento por los cuatro lados y cubrir la masa con plástico para permitir un reposo de 35 minutos.
- Pasado el reposo mojarse las manos y comenzar con el segundo doblado de la masa por los cuatro lados.
- Dejar reposar 30 minutos.
- Nuevamente mojarse las manos y comenzar con el tercer doblado de la masa por los cuatro lados, permitir un reposo de 30 minutos.
- Finalmente mojarse las manos y comenzar con el cuarto doblado de la masa por los cuatro lados, permitir un reposo de 30 minutos.
- Compactar la masa por medio de dobleces enharinando entre cada doblez.
- Colocar en una cesta para pan de masa madre y refrigerar cubierta con plástico por lo menos 12 horas.
- Calentar una *cacerola* de hierro fundido en el horno caliente 250 °C durante 30 a 40 minutos.
- Retirar el pan reposado de la cesta con la ayuda de un papel cocción.
- Hacer un corte a lo largo del pan, colocar dentro de la *cacerola* caliente y tapar.
- Hornear durante 30 minutos y retirar la tapa, reducir la temperatura a 200°C y hornear durante 20 minutos más.
- Sacarlo del horno y de la olla.
- Dejar enfriar por lo menos 1 hora para poder rebanar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-con-masa-madre