elGourmet

Bruschettas con Pan de Masa Madre

Tiempo de preparación: 360 Min

Ingredientes

Agua: 600 c.c.
Extracto De Malta: 4 Gramos
Masa madre: 200 Gramos
Centeno: 50 Gramos
Harina 000: 950 Gramos
Sal: 20 Gramos

Preparación de la Receta

- En un bowl mezclar *harina*, *harina* de *centeno*, sal, masa madre, extracto de *malta* y agua de a poco
- Dejar reposar 10 minutos
- Amasar por 5 minutos y volver a dejar reposar por otros 10 minutos
- Realizar el primer pliegue, llevando los 4 extremos al centro y dar vuelta la masa boca abajo, repetir esta acción 3 veces más con intervalos de 1 hora.
- Una vez realizado los 4 pliegues, volcar la masa sobre la mesa bien enharinada, dividir y preformar (dar la forma redonda u ovalada).
- Dar un descanso de 20 minutos, dar forma definitiva y estibar en baneton con *harina* de maíz en la base.
- Calentar bien la olla de hierro en el horno de barro y hacerle cortes profundos al pan.
- Colocar dentro de la olla y tapar.
- Cocinar a 220 ° C horno 20 minutos.
- Destapar para sacar el vapor excedente y volver al horno por 15 minutos para que termine de *dorar*

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