

Semilla de Masa Madre

Tiempo de preparación: 4320 Min



Ingredientes

Harina de trigo:

Agua: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Sólo lo harás una vez
- Deberás alimentar esta **semilla** una vez a la semana como se indica más adelante y conservar en un frasco tapado en refrigeración el resto del tiempo
- Siempre que vayas a preparar pizza, *flatbread* o pan campesino, deberás alimentar o activar tu *semilla*.

Día 1

- Toma 60 gramos de *harina* de trigo y mezcla en un frasco con 60 gramos de agua libre de cloro
- Haz una masa y tapa el frasco con la tapa únicamente sobrepuesta
- Deja reposar a temperatura ambiente (entre 16° y 28°C) lejos de la luz directa del sol.

Día 2

- Toma 60 gramos de la masa del día anterior y mezcla con 60 gramos de agua y 60 gramos de *harina* de trigo
- Haz una masa y tapa el frasco
- Deja reposar a temperatura ambiente (entre 16° y 28°C) lejos de la luz directa del sol.

Día 3

- Repite lo del día 2 las veces que sea necesario hasta que observes burbujas grandes en la masa, en ese momento estará lista su “semilla”

- En temperaturas cálidas, puede tardar sólo 3 días en estar lista, pero a temperaturas más bajas puede tardar hasta 6 días.
- **Una vez lograda la masa burbujeante**, esta “semilla” se debe alimentar (activar) con su propio peso de *harina* y agua y dejar reposar 6 a 8 horas hasta que se vean burbujas grandes, esto cada vez que quieras hacer pan
- El resto del tiempo (máximo una semana) se puede guardar bien tapada su frasco en refrigeración
- Si no vas a hornear pan en más de una semana, debes alimentar tu *semilla* con su peso de *harina* y agua, dejar activar a temperatura ambiente 6 a 8 horas y después volver a guardar en refrigeración.

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