

INICIADOR DE MASA MADRE ECOLÓGICO

ESP

Masa madre deshidratada de harina de trigo ecológica certificada.

Ingredientes:

harina de trigo ecológica, agua.

ACTIVACIÓN:

- 1.** Combina 15g de masa madre + 30ml de agua tibia + 30g de harina y deja reposar durante 6 a 8 horas.
- 2.** Añade 25ml de agua tibia + 30g de harina y deja reposar durante 12 a 16 horas.
- 3.** Añade 50ml de agua tibia + 60g de harina. Deja reposar durante 12 horas.
- 4.** Deshecha $\frac{1}{2}$ de la mezcla y repite el paso 2.
- 5.** Continúa con el paso 4 hasta que la masa madre duplique su volumen, esté activa (burbujeante) y lista para hornear.

HORNEADO:

Mide la cantidad de masa madre que pide la receta. Alimenta la masa madre restante con 30g de harina y 25ml de agua y guárdala.

ALMACENAMIENTO:

En el frigorífico: Aliméntala una vez a la semana. Si quieres hornear, sácalo del frigorífico y repite el paso 4 (arriba). A temperatura ambiente: Aliméntalo cada 12 horas. Si quieres hornear, repite el paso 4.