

# FERMENTADOR DE MASA MADRE



## **¡PREPARA PAN Y REPOSTERÍA CON MASA MADRE COMO UN PROFESIONAL!**

Prepara tu masa madre con el fermentador de Masa Madre y hornea un pan natural con mayor sabor y aroma.

# INCLUYE

ES



## CAPACIDAD

El tarro de Kefirco tiene una capacidad de 900 ml.



## VASO MEDIDOR MULTIUSO CON TAPA

Este vaso funciona como tapa, vaso medidor y como almacenamiento para el fermentador de masa madre. Las marcas de medida en la pared del vaso (tazas/gramos y mililitros) nos permiten medir con precisión la cantidad de agua y harina que se necesitan agregar cada vez que refrescamos la masa madre. Además, cuando lo utilizamos como tapa, permite que el aire circule de forma adecuada, lo que ayuda a estimular el crecimiento de los cultivos vivos de tu masa madre.

## ALMACENAMIENTO DE LA MASA MADRE

Cuando se almacena de manera adecuada en el vaso medidor multiuso con tapa, el iniciador de masa madre lo tendremos siempre listo para utilizarlo en la próxima horneada. Para asegurarte de que el iniciador nunca se queda sin alimento, utiliza el reloj de fermentación para marcar cuándo refrescas la masa madre. Si almacenas el iniciador a temperatura ambiente, refréscalo una vez al día; si lo almacenas en la nevera, hazlo una vez a la semana.

## CUCHARA MEDIDORA HECHA

Capacidad de 5 ml ideal para medir la sal o el agua que necesitamos añadir al refrescar nuestra masa madre. Su forma hace que sea sencillo limpiar la cuchara después de mezclar la masa madre.

## BANDA ELÁSTICA

Antes de comenzar, marca el nivel inicial del fermento. Así podrás saber cuándo ha duplicado su tamaño y está listo para utilizarse en la elaboración.









## TAPA DE ALMACENAMIENTO

Cuando vayas a guardar el tarro en la nevera con tu masa madre o cualquier otro fermento, coloca la tapa de cierre de silicona bajo el anillo del fermentador de masa madre para que se mantengan frescos durante más tiempo.

## CONSIDERACIONES DE USO DEL FERMENTADOR DE MASA MADRE



-  Antes del primer uso, lava bien todas las piezas con agua tibia y jabón. Luego enjuaga con abundante agua para asegurarte de que no quedan restos de detergente.
-  Si la masa se ha pegado a las paredes del fermentador, utiliza agua y un cepillo suave para limpiarlo. ¡Nunca uses cepillos metálicos o herramientas afiladas!
-  Durante la fermentación, mantén el fermentador alejado de la luz solar directa y de fuentes de calor en la cocina.
-  El anillo tiene una junta tórica en el interior. Retírala si quieres usar el disco de cierre de silicona para almacenar el fermento en la nevera.
-  Después de cada uso, saca la junta tórica del anillo y lávalos ambos con agua y jabón. Asegúrate de que estén secos antes de volver a colocarlos en el tarro.
-  Cada componente de plástico está hecho de bioplástico, lo que significa que su fabricación es más respetuosa con el medio ambiente al ser materiales orgánicos. Si fuera necesario desecharlos, debe hacerse en el contenedor de plásticos correspondiente.

# PRIMEROS PASOS

Lo primero que necesitas para empezar tu aventura en la elaboración de pan de masa madre es tener una masa madre activa. Una masa madre activa tiene burbujitas y un aroma levadizo. Además, crece rápidamente después de refrescarla.

## ¿CÓMO CONSEGUIR MASA MADRE ACTIVA?

**Opción 1:** Puedes utilizar tu masa madre que mantienes adormecida en la nevera, o pedirle una pequeña porción a alguien. Cuando la hayas refrescado una o dos veces la tendrás lista y activa para utilizarla en tus recetas favoritas.

**Opción 2:** Compra masa madre deshidratada (echa un vistazo a nuestra gama de fermentos ecológicos en la web oficial de Kefirko). Se trata de una masa madre en polvo que primero debes activar. Esto puede llevarte un par de días (2-3).

**Opción 3:** Prepara la masa madre desde cero. Este proceso lleva más tiempo, ya que tendrás que crear una masa madre viva alimentando los microorganismos de la harina durante al menos siete días.

## OPCIÓN 2

Activar la masa madre deshidratada (Cultivo iniciador de masa madre ecológico Kefirko):

1. Mezcla 15 g de masa madre deshidratada con 25ml de agua tibia y 30g de harina y déjala reposar durante 6 a 8 horas.
2. Añade 25ml de agua tibia y 30g de harina y déjala reposar durante 12 a 16 horas.
3. Añade 60ml de agua tibia y 60g de harina. Déjala reposar durante 12 horas.
4. Desecha la mitad de la mezcla y repite el paso 2 hasta que la masa madre esté activa.

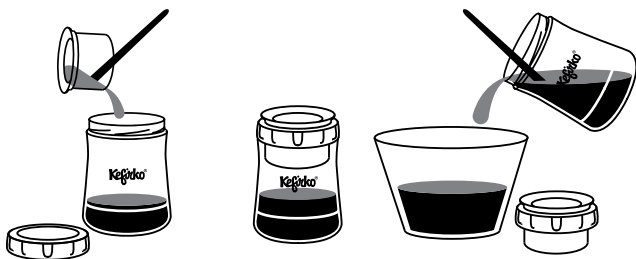
## OPCIÓN 3

Preparar la masa madre desde cero:

1. Mezcla 30g de harina y 30ml de agua tibia en un tarro.
2. Después de 48 horas, añade 30g de harina y 30ml de agua. Dejar reposar por 24 hrs.
3. Desecha la mitad de la masa madre y añade 30g de harina y 30ml de agua. Déjala reposar durante 24 horas.
4. Repite el paso 3 todos los días durante al menos siete días hasta que la masa madre esté activa.

## ¡A PREPARAR LA MASA!

Una vez que tengas tu masa madre activa, necesitarás preparar el “levain”. Nos referimos al “levain” como la cantidad de masa madre necesaria para la receta que quieras hacer. Se prepara con el mismo tipo de harina que se requiere en la receta. Los pasos son siempre los mismos:



1.

REFRESCA LA  
MASA MADRE

2.

DÉJALA  
FERMENTAR

3.

AÑÁDELA  
A LA MASA

# TIEMPOS DE FERMENTACIÓN

A continuación te dejamos una guía general para preparar el mejor pan de masa madre. Recuerda que puede haber algunas variaciones para distintos tipos de recetas, como las que llevan ingredientes dulces o pastelería. Esta guía se refiere específicamente a la preparación de pan.

ACCIÓN	TIEMPO NECESARIO
Preparar la masa madre	7-10 horas
Autólisis	1 hour
Añadir la masa madre	-
Amasar, plegar y dejar fermentar	2-3 horas (cada 30 min)
Dar forma a la masa	-
Fermentación final	3-4 horas
Corte y horneado	1 hora

Ten en cuenta que es importante planificar los tiempos de preparación según la hora en que quieres que tus delicias estén listas. Si quieres que tu pan esté listo a las 4 de la tarde del sábado, por ejemplo, comienza a preparar el “levain” con masa madre activa el viernes por la noche. Si tu masa madre ha estado inactiva en la nevera, actívala el viernes por la mañana.

## UNA RECETA DE PAN BLANCO SENCILLA

### Ingredientes:

- 500g de harina de trigo + 30g para el “levain”
- 350ml de agua + 25ml para el “levain”
- 10g de masa madre activa
- 10g de sal

**Preparar el “levain”:** Combina 10 g de masa madre, 30 ml de agua y 30 g de harina en el tarro de vidrio del fermentador de masa madre. Déjala fermentar a temperatura ambiente hasta que doble su tamaño (7-10 horas).

**Autólisis:** mezcla 350 ml de agua templada y 500 g de harina. Déjalo reposar durante aproximadamente una hora. Durante este tiempo, las enzimas en la harina descomponen los almidones y las proteínas, lo que resulta en una mejor textura y una mayor hidratación del pan. Este proceso se llama autólisis.

**Agregar el “levain”:** después de la autólisis, agrega el “levain” a la mezcla junto con 10 g de sal.

**Estirar y plegar:** durante las próximas dos o tres horas, estira y pliega la masa a mano cada 30 minutos.

**Dar forma a la masa:** después del último estirado y plegado, dale la forma deseada al pan (hogaza, baguette, etc.) y cúbrelo para continuar con la fermentación final.

**Fermentación final:** esto se puede hacer a temperatura ambiente (3-4 horas) o en la nevera (durante toda la noche). La masa debe duplicar su tamaño por lo menos.

**Corte y horneado:** saca el pan y hazle una marcas/cortes en la superficie con un cuchillo antes de meterlo en el horno. Estos cortes son cruciales porque el pan se expandirá en el horno y con ellos se evitará que se rompa la corteza. Ponlo en una bandeja precalentada (dutch oven) y hornéalo en el horno (aproximadamente 1 hora). Primero, 45 minutos a 240°C cubierto, seguido de 15 minutos a 220°C sin tapar. Hornea hasta que esté dorado y listo.

## ALGUNOS CONSEJOS EXTRA



Enrosca bien el anillo en el tarro con la tapa de cierre de silicona entre medias para evitar que entre aire durante la fermentación. Si lo dejas sin enroscar completamente, se permitirá el flujo de aire.



Utilizamos la silicona como material para la tapa del vaso medidor multiuso y la tapa de cierre, lo que permite que sean flexibles frente a la acumulación de gas en el recipiente durante la fermentación. Sabrás que la fermentación está muy activa cuando veas que la tapa empieza a subir o abombarse.



Usa las marcas laterales del vaso medidor multiuso en la preparación, o la cuchara medidora para cantidades más pequeñas.



El vaso medidor multiuso es perfecto para almacenar la masa madre en la nevera. Cúbrela con su tapa de silicona y ponla en uno de los estantes. Así la tendrás correctamente almacenada hasta tu próxima elaboración de pan.

---

# A LA HORA DE ESCOGER LA HARINA

La calidad de los ingredientes es importante al hacer pan con masa madre. El componente principal, la harina, es donde se encuentran los microorganismos activos para la fermentación.

## ¿Cómo elegir la harina para hacer masa madre?

Debido a que el trigo tratado y blanqueado carece de microorganismos vivos, es importante evitar su uso. Recomendamos utilizar harina ecológica de alta calidad y local. La mejor opción sería moler el grano tú mismo, pero la harina ecológica del supermercado también nos vale.

## ¿Qué tipo de harina es la mejor?

Para obtener los mejores resultados, siempre se puede probar con diferentes tipos. En general, podríamos utilizar cualquier tipo de harina con la masa madre, pero si estás empezando desde cero con el cultivo iniciador, la harina integral o de centeno puede acelerar el proceso. Cuando el cultivo iniciador ya esté activo, es más fácil utilizar cualquier tipo de harina y obtener excelentes resultados. Lo importante es refrescar el cultivo iniciador con el mismo tipo de harina con la que quieres hacer el pan.

## ¿Se puede utilizar harina sin gluten?

Muchas personas con intolerancia al gluten disfrutan del pan casero de masa madre. Puedes encontrar con una búsqueda rápida en Internet muchos consejos de cómo utilizar con éxito este tipo de harina. El pan hecho con harina sin gluten es más denso y quebradizo. Por lo general, se requieren también aditivos en forma de goma xantana o cáscaras de psyllium.