

PREPARAZIONE DEL PANE CON PASTA MADRE



Impasto *madre* 1hg

Preparare un impasto da 9hg di cui 540gr di farina e 360cl di acqua; una volta impastato unire all'impasto *madre* da 1hg e lasciare lievitare per 3 / 4 ore.

Passato questo tempo bisogna considerare che il chilo di impasto è divenuto tutto *madre* ed è un terzo dell'impasto finale.

Ora si debbono prima impastare 1,2kg di farina con 0,8l di acqua e 3 cucchiaini di sale.

Una volta ottenuto un impasto omogeneo unirlo alla *madre* da 1kg, lavorarlo tutto insieme, staccare un pezzetto di *madre* per la volta successiva e preparare le pagnotte che devono lievitare ancora circa 2 ore.

L'acqua deve essere alla temperatura di 28/30°, il sale va aggiunto solo all'ultimo impasto e va calcolato per kg (circa 8g). i tempi di lievitazione possono variare con le stagioni e a seconda dell'umidità dell'aria.

Per quel che riguarda il mantenimento della *madre* è possibile seguire due metodi:

- 1) A temperatura ambiente e dopo 6/7 giorni togliere la crosta prima di lavorarla oppure in frigorifero. In entrambi i casi bisogna tenere presente che prima di avere la *madre* pronta è necessario fare 3 rinfreschi e cioè: aggiungere al primo un nuovo impasto di acqua e farina (del volume quanto la *madre* stessa) e così ripetere per 2 volte prima di poter cominciare la lavorazione vera e propria.
- 2) Aggiungere ogni giorno un piccolo impasto alla *madre*. Con questo metodo la *madre* è sempre disponibile e pronta all'uso.

IL PANE LIEVITAZIONE NATURALE
PRESSO LA COOPERATIVA VALLI UNITE
ottobre 2012



Circolo Ricreativo Sociale Società Cooperativa

Mandala 2.0