

ELABORAÇÃO DE UMA CULTURA

O uso de massa fermentada para fazer pão data de cerca de dois mil anos. Supõe-se que um padeiro à beira do Nilo, acrescentou à massa que estava fazendo, outro pedaço de massa que havia sobrado de um amassado anterior.

Obviamente, o inevitável aconteceu, sua massa começou a crescer e se transformou com o cozimento, em um pão menos pesado que o normal. Assim nasceu o pão de massa fermentada.

Este método foi aperfeiçoado na Grécia, pois na época romana se sabia que era o único utilizado para panificação, até que a levedura de cerveja foi descoberta como meio de fermentação no século XIX.

Infelizmente, com essa descoberta, a massa azeda começou a desaparecer, já que o uso da levedura passou a ser um método mais rápido, simples, de menor custo e menos demorado.

É por isso que a massa fermentada foi gradualmente desaparecendo de nossas padarias ao longo do tempo.

A primeira cultura é realizada com a mistura indicada na receita seguinte.

- Farinha tipo 1 100 gr
- Farinha de centeio fina 100 gr
- Extrato de malte 1 gr
- Sal 1 gr
- Água 130 gr

Uma vez feito isso, espere pelo menos 22 horas para alimentar sua cultura novamente.

A adição do malte é para aumentar o poder amilásico da massa, a adição de sal, para eventualmente e enquanto a fermentação está em seus estágios iniciais, proteger a massa contra a ação de fermentos proteolíticos que poderiam penalizar o glúten, causando durante o primeiro cultivo que dura mais de 20-24 horas, um amolecimento que prejudica consideravelmente a massa.

Pelo mesmo motivo, o sal continuará a ter sua ação na renovação de culturas que, progressivamente, levarão à produção de massa fermentada natural.

Durante os períodos de descanso, a massa será mantida a uma temperatura de aproximadamente 27 graus Celsius, e deverá estar protegida contra qualquer risco de ressecamento e de correntes de ar.

Naturalmente, esta preparação nem sempre tem o mesmo resultado e mesmo com pequenos ajustes, não se obtêm os excelentes resultados que se pretendem.

A alimentação da segunda cultura e o resto das culturas serão realizadas da seguinte forma:

- Farinha tipo 1 50 gr
- Farinha de centeio 50 gr
- Massa fermentada extraída da primeira cultura 100 gr
- Sal 1 gr
- Extrato de malte 1 gr
- Água 65 gr

Após 7 horas da elaboração desta segunda cultura, ela pode ser alimentada novamente.

Para uma melhor compreensão do curso recomendamos a compra do livro "Master Chef Técnicas de Padaria Profissional" do autor Paulo Sebess, onde você encontrará detalhes e dicas importantes para fazer, não só pães com massa mãe rústica, mas também uma grande variedade de pães.