ICU EDUCAÇÃO

PÃES DE MASSA MÃE NATURAL

Um pão de massa mãe natural tem aroma e sabor inimitáveis, é o famoso sabor do pão dos nossos antepassados.

O pão de massa mãe conserva-se perfeitamente durante 4 ou mais dias, se bem conservado, visto que o seu pH bastante baixo, evita a formação natural de fungos. Quando dizemos bem guardado, é sempre para embrulhar bem com filme plástico, ou dentro de um saco plástico e mantê-lo à temperatura ambiente, para evitar que resseque.

Preparação de uma massa mãe a todo ponto:

Ingredientes:

- Farinha tipo 1 250 gr
- Farinha de centeio fina ou media 20 gr
- Cultura de massa de 54 hs 187 gr
- Água fría 160 gr

Pão de massa mãe

A fórmula básica servirá para fazer todos os tipos de pães rústicos, cujas características tendem a ser: um alveolado irregular, longas fermentações, ligeiro sabor ácido a pão, cocções a baixas temperaturas.
Dado o tempo que leva para fazer a cultura e a massa mãe, geralmente são pães que têm um valor adicional. Nas padarias, é geralmente um pão que tem um custo mais elevado.
Antes de serem assados são polvilhados na superfície com farinha para dar um toque rústico.

- Farinha tipo 1 986 gr
- Farinha de centeio 14 gr
- Água 650 gr
- Sal 25 gr
- Fermento biológico fresco (opcional) 10 - 25 gr
- Extrato de malte 2 gr (opcional)
  Massa mãe a todo ponto (da receita anterior) 250 gr