

Masa madre sin gluten

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Panes · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Internet

INGREDIENTES

Harina de arroz

Agua

ELABORACIÓN

Día 1

Mezclar 30 g de la harina de arroz y 30 g de agua en un tazón. Dejar reposar un día entero en algún lugar calentito de tu cocina.

Día 2

Deberás de ver en su mezcla unas pequeñas burbujas creciendo en la masa, eso significa que la masa ¡está viva!, entonces hay que darle de comer, preparar 30 g de harina y 30 g de agua tibia y agregarlo a la mezcla. Déjala reposar en un lugar calentito de la cocina. Si no hay burbujas no te preocupes. Dependiendo de la temperatura y la harina la fermentación puede ocurrir después.

Día 3

Para este día la masa debe de ser una especie de esponja, si no es el caso probablemente le falta calor así que busca un lugar más calentito para que viva la masa.

En un bote colocar 60 g de agua y 60 g de masa madre, revolver vigorosamente hasta que la masa esté completamente disuelta en el agua, incorporar 60 g de harina.

Guárdalo en un frasco tapado con manta de cielo, ya que en el proceso de fermentación se producen gases que necesitan escapar y si cierras herméticamente su recipiente este tenderá a botar la tapa.

Día 4, 5, 6 y 7

Hay que seguir alimentándola cada 12 horas.

En un bote colocar 60 g de agua y 60 g de masa madre, revolver vigorosamente hasta que la masa esté completamente disuelta en el agua, incorporar 60 g de harina.