

Pasta Madre – Rinnovo

Io conservo la pasta madre in frigorifero così da allungare i tempi tra una preparazione e la successiva.

Quando la si toglie dal frigo bisogna attendere un po' di tempo (circa 30 minuti) affinché ritorni ad una temperatura simile a quella ambiente (20 °).

Per accelerare il processo si può aggiungere un po' di acqua tiepida e mescolare amalgamando.

Per rinfrescarla è necessario aggiungere una quantità di farina fresca, io uso quella di grado 2.

La quantità può variare da 40 0 50 Gr per il rinfresco o di più nel caso se ne sia tolta una quantità superiore per realizzare un prodotto (ad esempio il pane).

Per dare una spinta alla lievitazione si può aggiungere una piccola quantità di zuccheri (miele o malto di riso) senza esagerare (1 cucchiaino da caffè al massimo).

I componenti sono :

- Acqua tiepida q.b.
- Farina
- Miele o malto di riso

Alla pasta originale aggiungere i componenti ed amalgamare finché l'impasto risulti uniforme e senza grumi.

Lavorare con un mestolo per una decina di minuti.

La pastosità finale deve essere tale per cui alzando il cucchiaio la pasta scivola giù lentamente ma una parte solida rimane aderente al cucchiaio.

Io normalmente la lascio a temperatura ambiente per 30 - 60 minuti così che inizi la lievitazione.

Quindi coprire il recipiente e porre in frigorifero.

Ricordo che nelle preparazioni con pasta madre la lievitazione dell' impasto lavorato richiede almeno 6 – 7 ore di mantenimento in area a temperatura temperata e coperta da un telo leggermente umido.

Buona panificazione.