

¿Cuándo usar la masa madre?

La masa madre tiene 3 estadios posibles:

Masa madre recién refrescada: es aquella que acaba de comer, no está leudada, aún falta que procese el alimento y se active. No sirve para panificar

Tomemos como ejemplo que alimentamos nuestra MM a las 14hs

Masa madre en su pico de actividad: pasaron unas horas desde que alimentamos la madre y ahora vemos que ha duplicado su tamaño, pueden verse alveolos, aunque no es obligatorio y está burbujeante y activa.

Este es el punto más común y recomendado para usar una masa madre, podemos hacer pan en este punto si queremos.

Tomemos como ejemplo que a este punto llego 4hs después de haberla alimentado, por ejemplo a las 18hs (eso va a variar según la temperatura del ambiente)

Masa madre en su estado ácido: si no utilizamos la madre, así como subió, va a volver a bajar y volverá al punto de inicio, es decir se va a desinflar y quedara como estaba a las 14, pero esta vez con un olor ácido, avinagrado e incluso alcohólico. También más chirle o más líquida por la degradación del gluten.

En este punto no es usual utilizar la masa madre, por que puede acidificar nuestros panes, sin embargo en algunos casos se puede utilizar así.

Cuando? Para personas que no tengan problema en obtener un pan sin alveolos y más plano, es decir con menos crecimiento y desarrollo de miga. No será un pan tan estético pero es más digerible para una persona que tiene sensibilidad al gluten en grandes cantidades.



Y luego de algunas horas después, cuando el alimento haya sido degradado tendremos como resultado el estado ácido.

alcohólico
Aroma ácido
vinoprodu

Estado Ácido
Por ejemplo 28hs

