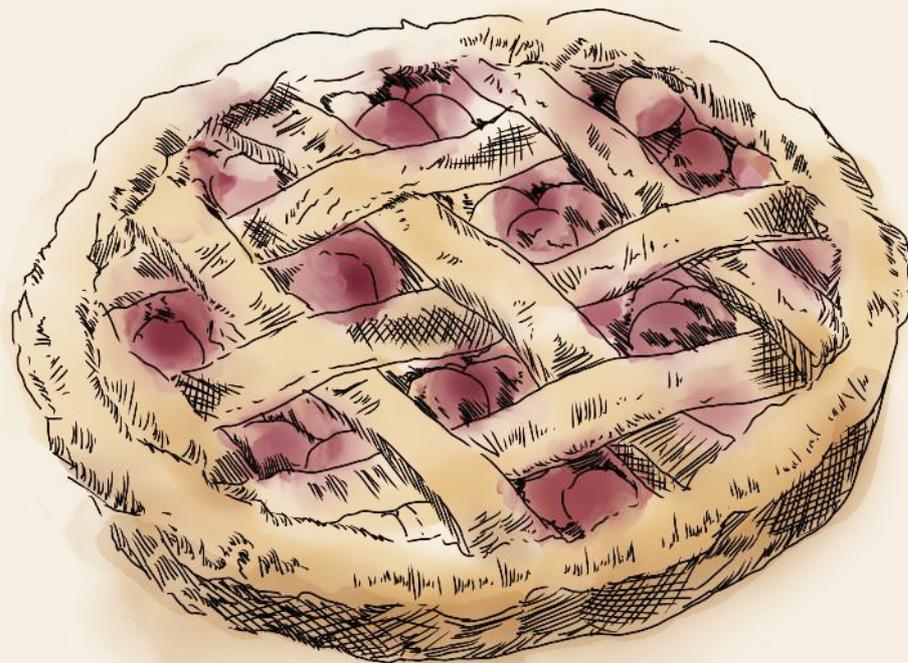


SOMOSALVAJES



# Recetas con Descartes de Masa Madre

Para aprovechar nuestro levain cada vez que descartamos y poder preparar recetas dulces y saladas mas ricas y de mayor digestibilidad



# Dutch baby o Panqueque holandés

## Ingredientes

- 1/2 taza de masa madre
- 1 taza de leche
- 1 taza de harina blanca
- 1/4 cucharadita de sal
- 3 huevos de campo

Nota:

Puede ser masa madre integral o blanca.

Nuestra harina puede ser todo uso



## Procedimiento

1. Llevamos al horno máximo una fuente de horno o una olla de pan y la precalentamos por al menos 20 minutos. El horno debe estar al máximo entre 230 y 250 grados.
2. En una licuadora o mixer unimos los ingredientes, todos a la vez
3. Una vez caliente colocamos una cucharada de grasa, ghee, aceite de coco o cualquier grasa termoestable.. Llevamos al horno 1 a tres minutos para asegurarnos que este super caliente!
4. Licuamos medio minuto hasta integrarlos por completo. Si quisiéramos fermentar la preparación debemos unirla, pero la licuamos al día siguiente justo antes de ir al horno.
5. Volcamos en la fuente caliente, llevamos al horno sin cubrir y horneamos por 20 a 30 minutos en horno máximo hasta que tenga un dorado apetecible.
6. Servimos con azúcar impalpable, mermelada, fruta fresca o incluso quesos y carnes.

# Pan naan con ghee

## Ingredientes

- 270gr de leche
- 50gr de manteca
- 15 gr de azucar
- 200gr de masa madre
- 460gr de harina 000
- 50gr de harina integral
- 9gr de sal
- 15ml de aceite de oliva o aceite de sésamo

Opcional: Una cucharada de cebolla en polvo o deshidratada en escamas.

## Procedimiento

1. Unir todos los ingredientes en un bowl, podemos amasar a mano o en máquina, éste pan puede hacerse en el mismo día en que preparamos la masa.
2. Amasamos vigorosamente hasta desarrollar bien el gluten, en amasadora será en la velocidad 2 o 3 y en la mesada nos llevara unos 20 minutos.
3. Dejamos reposar la masa en el bowl tapada por al menos 2 horas a temperatura ambiente o podemos dejarla en la heladera hasta el día siguiente.
4. Sobre la mesada donde estiraremos los naans esparcimos un poco de manteca o ghee para que sea muy fácil extenderlos.
5. Calentamos la olla y sin agregar harina ni grasa cocinamos los panes que previamente estiramos en la mesada con palmadas y casi transparentandolos.
6. Retiramos cuando están dorados y los cocinamos del otro lado.
7. Una vez listos los pincelamos con ghee y colocamos uno encima del otro en forma de torre. No se secan sino que quedan húmedos y blanditos para comer con cualquier cosa que nos gusten.
8. En casa los usamos para acompañar picadas, dips, curry o carne de cordero que hacemos muy lentamente al horno.

# Galletas con Chocolate y Manteca Tostada

## Ingredientes

- 380gr de harina blanca
- 225gr de manteca
- 1 cucharada de polvo de hornear
- Una pizca grande de sal
- 220gr de azúcar mascabo (piloncillo, panela)
- 3 yemas de huevo
- 200gr de masa madre de descarte, ácida
- 1 cucharadita de vainilla
- 250gr de chocolate amargo cortado groseramente

## Procedimiento

1. En una cazuela calentamos la manteca a fuego bajo, hasta que comienza a burbujear, hacer espuma y tostarse.
2. Con una cuchara retiramos la espuma que se va formando con delicadeza, sin sacar manteca y la cocinaremos unos pocos minutos hasta que este tostada de un color dorado amarronado y tenga un aroma muy rico.
3. En un bowl agregamos la manteca, el azúcar y la masa madre, batimos hasta incorporar bien.
4. Agregamos el resto de los ingredientes húmedos y mezclamos
5. Agregamos toda la harina de golpe, mezclamos sin pasarnos para no desarrollar el gluten y llevamos la masa a la heladera por al menos 24hs de reposo y hasta 10 días. Podes congelar la masa sin ningún problema!
6. Te recomiendo comerlas frescas asi que puedes hacer bastante masa e irla dosificando durante la semana para hacer ricas meriendas para los más chicos!
7. Para cocinar nuestras galletas haremos bolitas del tamaño de un huevo pequeño y las pondremos en una fuente muy separadas una de la otra.
8. Se cocinan por unos 7 a 10 minutos en un horno a 230 grados. Deben quedar húmedas por dentro!



# Biscotti di Prato

## Ingredientes

- 2 huevos
- 60ml de aceite de oliva virgen extra
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- Rayadura de media naranja
- 420gr de harina (de todo uso)
- 300gr de azucar
- Una pizca de sal
- 200gr de masa madre ácida de descarte
- 224gr de almendras (o un mix de almendras, castañas y pistachos) levemente tostados.

## Procedimiento

1. Unir los huevos, el aceite de oliva, el extracto, la masa madre y el azúcar. Mezclar bien en un bowl y agregar la sal, la rayadura y el harina.
2. Unir sin amasar demasiado y sin dejar restos de harina visibles.
3. Agregar los frutos secos tostados e incorporar a la masa.
4. Fermentar por 24hs en la heladera y por hasta 5 días.
5. Separar la masa en dos. Formar los biscotti en forma de cilindro y espolvorear con un poco de azucar (opcional)
6. Hornear por 30 minutos o hasta que estén dorados a 180 grados.
7. Enfriar bien.
8. Cortar en láminas gruesas y acomodar los bizcochos de nuevo en una fuente de horno para hacerles la segunda cocción por aproximadamente unos 20 minutos a 180grados.
9. Guardar en un frasco de vidrio, acompañar con café recién preparado o leche tibia con miel.



# Galletas Chocobrownies

## Ingredientes

- 120gr de Masa Madre (de descarte o activa)
- 90gr de chocolate semi amargo
- 1 yema de huevo
- 50 gr de manteca blanda (o aceite de coco derretido)
- 100gr de azúcar integral (también llamada mascabo, piloncillo o panela)
- Una pizca de sal
- 20 gr de cacao amargo
- 80 gr de harina de pan

**Nota: éstas galletas están pensadas para que queden humedad por dentro como un brownie cremoso**

## Procedimiento

1. Derretimos el chocolate y la manteca a baño maria para que luego sea más facil integrarla.
2. En otro bowl mezclamos la masa madre con el azúcar de mascabo, luego agregamos la yema y unimos bien. El azúcar de mascabo a veces forma grumos, a mi me encanta como quedan pero si quieres evitarlos puedes ir agregando el azúcar de a cucharadas aplastando cada terrón con las manos.
3. Incorporamos el chocolate y la manteca derretidos y mezclamos bien
4. Agregamos el harina, la sal y el cacao en polvo y unimos bien sin amasar o mezclar mucho tiempo, solo lo necesario para incorporar todos los ingredientes.
5. Llevamos al refri por al menos 10 horas (no veremos actividad ni gasificación) La masa puede congelarse y también refrigerarse por hasta 6 días antes de usarla
6. Precalentar el horno fuerte por 15 minutos
7. Formar bolitas chicas, y sin aplastar colocarlas sobre una fuente de horno con papel manteca o una plancha de silicona para que no se peguen. Tienen que estar MUY separadas porque crecen una barbaridad
8. Hornear por 7/8 minutos y no más, deben quedar húmedas por dentro.