

Pasta Madre - La Genesi -



PAPPA-REALE^{.NET} 

Si parte da:

200 gr di farina "0" | 100 gr di acqua tiepida | 1 cucchiaino di miele

Per prima cosa, devo dire che, quella che ci accingiamo a creare, è una pasta madre al 50% di idratazione, questo vuol dire che nella combinazione di farina e acqua, quest'ultima è presente nella misura del 50% rispetto al peso della farina.

Un'altra cosa importante da dire è che la farina riveste un ruolo fondamentale, per cui per favorire il processo di sviluppo dei batteri necessari alla formazione del lievito è preferibile utilizzare farina biologica e possibilmente macinata da non molto tempo. A tale scopo è preferibile acquistare la farina direttamente dal produttore se possibile, ciò non toglie che si raggiungano buoni risultati anche con la farina acquistata al supermercato. La qualità sarà diversa, ma vi renderete conto soltanto con la pratica che tali accorgimenti ad un certo punto saranno fondamentali. Per ora l'importante è cominciare!



1. Pesate 200 gr di farina "0" e metterla in una terrina, aggiungere 100 gr di acqua tiepida non calcarea (a questo proposito sarebbe meglio bollirla prima) e un cucchiaino di miele che aiuta la fermentazione. Con l'aiuto di una forchetta miscelare il composto, quando la farina avrà assorbito l'acqua impastare un pò con le mani e formare una palla.

2. Formare un taglio a croce sulla superficie e riporre in un vaso di vetro coperto con un tovagliolo umido. Tenere il barattolo nella dispensa per 48 ore lontano da correnti d'aria e ad una temperatura compresa tra i 18 e i 25 gradi.



3. Trascorse le 48 ore potrete notare che la palla ha raddoppiato il suo volume, si è gonfiata e che si siano formati al suo interno degli alveoli irregolari. Buon segno, la pasta madre si sta formando!



4. Se sulla superficie si sarà formata una crosta, con un cucchiaio bisogna toglierla e buttarla via. A questo punto prendere 200 gr del composto (il resto si butta via) e metterlo in una terrina, aggiungere 100 gr di acqua tiepida e mescolare bene con una forchetta affinché non ci siano grumi.

5. Aggiungere 200 gr di farina, mescolare prima con la forchetta e poi ancora un pò con le mani. Formare di nuovo una palla, fare sulla superficie un taglio a croce e riporre di nuovo nel barattolo (come descritto sopra) che nel frattempo avrete accuratamente lavato. Coprire con un canovaccio

umido e riporre in dispensa per altre 48 ore.



6. Noterete come con il trascorrere delle ore la pasta madre raddoppi il suo volume, ciò è una bella soddisfazione perché vuol dire che tutto sta procedendo per il verso giusto e che all'interno del barattolo si stanno formando tutti i batteri buoni che renderanno il nostro lievito attivo. Ma occorre aver pazienza e non avere fretta.

7. Prendete la pasta madre, e se sulla superficie si è formata una crosta, toglierla con un cucchiaio, poi ne pesate 200 gr (il resto si butta via), aggiungete 100 gr di acqua tiepida e 200 gr di farina "0" e ripetere le operazioni descritte ai punti 5 e 6! In pratica rimaniamo sempre con 200 gr di pasta madre alla quale aggiungiamo lo stesso peso di farina (200gr) e la metà del peso di acqua (100 gr). Se non facessimo così ci ritroveremmo a un certo punto ad avere chili e chili di pasta madre e saremmo costretti ad abbandonare la nostra cucina :-)



8. Dalla volta precedente, anche se all'apparenza vi sembra non sia successo niente di importante, potrete notare che la pasta madre comincia a presentare degli alveoli più grandi, ma non è ancora matura. Ve ne accorgete anche dal fatto che è ancora molto appiccicosa e abbastanza liquida.

La pasta madre è da considerarsi matura quando raddoppia il suo volume in 3-4 ore e questo livello si raggiunge dopo un paio di mesi, infatti più la pasta madre è vecchia e più è buona.



9. Ma torniamo a noi! Adesso si procede per altre 7 volte a fare il rinfresco della pasta madre come descritto al punto 7 con una cadenza questa volta giornaliera. Ovvero ogni giorno prelevare dal vostro barattolo 200 gr di pasta madre, aggiungete 100 gr di acqua tiepida e 200 gr di farina "0", mescolare il tutto, formare la palla, fare un taglio a croce sulla superficie, riporre in un barattolo di vetro, coprire con panno umido, riporre in dispensa.....! Dopodiché la pasta madre potrà essere conservata in frigorifero e dovrà essere rinfrescata almeno 1 volta a settimana.

Con il passare del tempo vi renderete conto che la vostra pasta madre si rafforzerà, diventerà più elastica e l'alveolatura si presenterà più regolare (vedi foto), inoltre il profumo vi dovrebbe ricordare quello dello champagne.

Bene quando capite di essere arrivati a questo risultato si può cominciare a mettere le mani in pasta!!!!
