



# PAN DE MASA MADRE CASERO

Guía paso a paso para preparar pan de masa madre.



Una hogaza tibia y recién horneada es uno de esos placeres sencillos que nunca pasan de moda. Esta guía paso a paso te enseña los conceptos básicos para preparar pan de masa madre casero.

## RECETA

---

Comienza con 400 g de agua tibia.

---

Agrega 165 g de masa madre activa. Bate 1 minuto y deja reposar 3-5 minutos.

---

Agrega 15 g de sal (me gusta la sal marina de Costco, pero cualquier sal sirve).

---

Agrega 650 g de harina (harina para pan o de uso general).

## INSTRUCCIONES

### 01 — OPCIONES PARA MEZCLAR

Mezcla la masa con las manos hasta obtener una masa irregular, o usa una batidora de pedestal.

Puedes usar el gancho para masa y mezclar de 5 a 7 minutos a velocidad media, o amasar a mano hasta que quede suave. Deja reposar unos 30 minutos.

### 02 — ESTIRAR Y DOBLAR

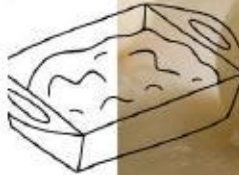
Estira la masa y dóblala hacia adentro hasta que ya no quiera estirarse más, aproximadamente cuatro veces.

**Repite 4 veces, cada 30 minutos.**

### 03 — ¡DÉJALA REPOSAR!

Esta etapa se llama fermentación en bloque y dura de 6 a 12 horas. Deja que la masa fermente y desarrolle sabor. El tiempo depende de la temperatura de tu casa. A 23 °C, puede tardar unas 10 horas.

NOTA: Después de darle forma a la masa, ponla en el refrigerador para que siga fermentando hasta la mañana siguiente. No pasa nada si te desvías un poco del horario.



This is called Bulk Fermentation 6-12 hours.

This is just letting your dough ferment and build up all the yumminess! The amount of time this needs to happen is largely based on how warm your home is. I keep mine at 73 degrees and it still takes about 10 hours.

**NOTE:** You will be shaping your dough once at this point in the process. You will then put it in the fridge to continue to ferment until morning; so if you are off by a little bit, it won't matter.



## MATERIALES QUE NECESITARÁS

Cesta de fermentación (banneton)  
Olla de hierro fundido con tapa o molde para pan  
Salvamanteles (opcional para la olla)  
Cuchilla para hacer cortes en el pan  
Masa madre  
Botella rociadora con agua  
Papel para hornear  
Harina de arroz (opcional)  
Harina para pan o de uso general  
Tazón para mezclar  
Gorros de ducha (los económicos de plástico funcionan muy bien)



## ¡VAMOS A HORNEAR PAN!

Saca el pan de la cesta de fermentación volteándola sobre papel para hornear ligeramente enharinado. Espolvorea un poco de harina encima y haz los cortes en la superficie.

Mientras tanto, coloca la olla de hierro fundido con tapa dentro del horno y precaliéntalo a 230 °C (450 °F).

## ¡Estará MUY CALIENTE!

Con cuidado, saca la olla caliente. Coloca el pan dentro con el papel para hornear. Rocía un poco de agua sobre la tapa para crear vapor, vuelve a tapar rápidamente y mete la olla en el horno.

**HORNEADO: Hornea con la tapa puesta durante 1 hora; luego retira la tapa y hornea 5 minutos más.**

It will be super **HOT!**

When you are ready you will pull the heater dutch oven out of the oven and place your bread in carefully with the parchment paper! Spray some water on the lid to create steam, then put the lid back on quickly! You will then put in the oven!

**BAKE** with the lid on for 1 hr, then for 5 mins with the lid off at the end!

You'll want your bread to temp at about 200-210 degrees! It's okay if you don't have a thermometer, you can just knock on the bread and it should sound relatively hollow!





## CONSEJOS Y RECOMENDACIONES

¡Tu casa olerá increíble pase lo que pase! Eso ya es una GRAN VICTORIA.

Al dar forma a la masa, uso harina de arroz en la cesta de fermentación y por encima del pan para darle forma y hacer los cortes. Es más fina y funciona muy bien.

¡No existe una hogaza fracasada! Con cada horneada aprenderás qué puedes simplificar y qué funciona mejor para ti.

Me encanta ver videos cortos y aprender constantemente nuevas ideas y técnicas.

¡NO tienes que convertir esto en una ciencia exacta! El pan de masa madre es más tolerante con los errores de lo que la mayoría piensa.

Uso un salvamanteles en mi olla de hierro fundido para controlar la densidad de la corteza inferior, pero no es imprescindible.

Si tus hogazas quedan planas, concéntrate en fortalecer tu masa madre. Si es necesario, aliméntala dos veces al día. Busca burbujas grandes y que duplique su volumen.

Una báscula es útil al principio, pero cuando conozcas las texturas de cada etapa, quizá puedas hacerlo a ojo.

Cuando tu masa madre esté fuerte, puedes guardarla en el refrigerador. Si solo han pasado un par de días, puedes usarla directamente; si ha pasado bastante tiempo, aliméntala un par de veces antes de usarla.