

PAN DE PAYES

MASA MADRE por Esbieta

INGREDIENTES:

210 gr Harina fuerza
40 gr de Harina Integral o normal
55 gr de masa madre de 4 días
185 ml de agua (150 ml + 35 ml)
6gr de sal

MASA MADRE:

12 gr MM vieja
25 gr de harina
25 ml agua (mezclar y dejarla que active por 4 horas debe crecer 3 veces)

PROCEDIMIENTO:

- Mezclar en la batidora harina cernida y 150 ml de agua durante 8 minutos hasta que los ingredientes se hayan incorporado. Dejar reposar 20" -30" de preferencia en la nevera tapado
- Agregar la masa madre y amasar 10" a 2ª velocidad , luego agregar la sal y el resto del agua por 5" a velocidad 2 , bolear y colocar en un bowl ligeramente aceitado con tapa.
- Hacer 4 amasados cada 15" estilo francés estirando y tapando el bowl en cada amasado.
- Ultimo amasado con mesa enharinada y dejarlo reposar en el bowl tapado por 1 hora ½)
- Preformar la hogaza en movimientos envolventes. Dejarlo reposar por 20"
- Formar el bollo y colocarlo en un Baneton enharinado.
- Colocarlo en la nevera por 12 horas
- Precalentar horno calor **ABAJO** a 240ª por 45" colocar en olla hierro tapado por 15" hacer cortes. No necesita agua de vapor si está en olla con tapa
- Bajar la temperatura a 215ª calor **ARRIBA Y ABAJO** por 30 a 40" **SIN TAPA**
- Referencia: <https://www.youtube.com/watch?v=M8JJ8OsvCPU>

