

FERMENTO CASEIRO

INGREDIENTES

MASSA INICIAL:

Massa inicial:100 g de farinha de trigo

100 g de água

Opcional colocar 1 fatia de pão italiano sem casca picada

1ª FASE:

1ª Fase:100 g de farinha de trigo

100 g de água morna

2ª FASE (DIA):

2ª Fase (dia):100 g de farinha de trigo

100 g de água morna

3ª FASE (DIA):

3ª fase (dia):100 gr de farinha de trigo

100 gr de água morna

4ª FASE (DIA):

4ª fase (dia):100 g de farinha de trigo

100 g de água morna

5ª FASE (DIA):

5ª fase (dia):100 g de farinha de trigo

100 g de água morna

6ª FASE (DIA):

6ª fase (dia):100 g de farinha de trigo

100 g de água morna

7ª FASE (DIA):

7ª fase (dia):100 g de farinha de trigo

100 g de água morna

8ª FASE (DIA):

8ª fase (dia):100 g de farinha de trigo

100 g de água morna

9ª FASE (DIA):

9ª fase (dia):100 g de farinha de trigo

100 g de água morna

10ª FASE (DIA):

10ª fase (dia):100 g de farinha de trigo

100 g de água morna

INGREDIENTES DA FASE DE MANUTENÇÃO DE 10 EM 10 OU NO MÁXIMO DE 15 EM 15 DIAS:

Ingredientes da Fase de Manutenção de 10 em 10 ou no máximo de 15 em 15 dias:200 g de farinha de trigo

150 g de água morna

MODO DE PREPARO

Em uma tigela ou um pote grande que possa ser tampado coloque os ingredientes da massa inicial, misture bem, tampe e deixe em local que fique ao abrigo da luz, por dois dias.

Passado este tempo, fracione a metade e descarte a metade, para proceder a 1ª fase, acrescentando os 100g de farinha de trigo e os 100 g de água, misture bem, tampe e deixe em local que fique ao abrigo da luz, por mais dois dias.

Passado este tempo, fracione a metade e descarte a metade, para proceder a 2ª fase, acrescentando os 100g de farinha de trigo e os 100 g de água, misture bem, tampe e deixe em local que fique ao abrigo da luz, de um dia para o outro, e assim vai se repetindo o procedimento até a 9ª fase a partir dessa fase não haverá mais o descarte da metade da massa madre, mas sim sua primeira alimentação para o uso, acrescentando os 100gr de farinha de trigo e os 100 gr de água, misture bem, tampe e deixe em local que fique ao abrigo da luz, de um dia para o outro, e assim vai ser repetido na 10ª fase, uma vez concluída a 10ª fase (no dia seguinte) o fermento já estará pronto para uso.

Divida-o ao meio, use uma metade para suas receitas e na outra metade acrescente os ingredientes da fase de manutenção e guarde sob refrigeração repetindo-a de 10 em 10 ou no máximo de 15 em 15 dias, quando fara novamente a alimentação da massa, divida-a novamente a massa em duas partes, uma fica para uso e a outra já alimentada guarde sob refrigeração, se não for usar o fermento, congele-o (dura cerca de 45 dias). Se congelado o fermento deve ser tirado de véspera para a geladeira e uma vez que tenha amolecido ele deverá receber o mesmo tratamento da fase de manutenção se for mante-lo na geladeira ou ser usado em temperatura ambiente.

O fermento deve ser usado sempre em temperatura ambiente. Pode ser usado na confecção caseira de qualquer tipo de pão (francês, Italiano, etc) panetone, pizzas, esfirras, cucas e etc

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32911-fermento-caseiro.html>