

taglia ----piega

LA FORMULA /



100 g di Pasta Madre 50 g di Acqua 100 g di Farina "0" Bio

[100+50]+100

Aggiungere il pari peso di FARINA

(es. 100 g) e amalgamare tutti gli
ingredienti. Passare sulla spianatoia l'impasto e impastare fino ad
ottenere una palla omogenea (non

occorre lavorarla molto).

Se si vuole fare il pane, lasciare la Pasta Madre a temperatura ambiente (23-25°C) per 2-3 ore fino al suo **RADDOPPIO**... 23-25°C



Dalle

innumerevoli domande ricevute sul rinfresco della pasta madre, l'idea di questa versione pocket dei passaggi!

PASTA

LABORATORIO DI CUCINA

Scaricatela, portatela sempre con voi, regalatela;-)



Fare un taglio a croce alla pasta madre

...riporla in un barattolo di vetro da conserva.

con la rimanente, formare di nuovo una pallina, riporla nel barattolo e poi in frigorifero fino al rinfresco successivo (4-5 gg)

Via Ferrarese, 163 40128 Bologna

tel. 320 7930845

www.lapastamadre.net www.antonellascialdone.net www.pappa-reale.net

Progetto Grafico www.annaferro.com Antonella Scialdone 2014 © Mettere la
Pasta Madre in una
terrina, aggiungere la
metà del suo peso di **ACQUA**(es. 50 g) e con la mano
scioglierla bene.





