

# MASA MADRE DE CULTIVO (MMCO)

En este pequeño bote hay **masa madre deshidratada** con la cual podrás **elaborar panes leudados** si respetas estos consejos. Pero antes quisiera comentarte como ha llegado hasta aquí y cuando nació. Su origen comienza a primeros de **junio de 2009**. Como starter utilizamos una pizca de **dulce de membrillo** casero diluido con agua. Para este dulce de membrillo **utilizamos su propio azúcar** y así no añadir elementos manufacturados y respetar, de esta manera, una base de origen natural. Este agua dulce de membrillo, mezclado con **harina de centeno ecológico** de grano completo y molido a la piedra en el **Molino de Cerecinos**, ha permanecido con vida activa durante todos estos años, siendo la levadura para hacer nuestros panes.

Durante los 3 meses de confinamiento se detuvo su actividad **permaneciendo estable a 4°C**. Al levantar la mano y permitir reanudar la actividad en los restaurantes, cerrados por la pandemia, lo volvimos a activar dando resultados muy positivos. De hecho es nuestro fermento, con el cual hacemos el pan a diario.

Una parte de esta **MAMI** ha sido **extendida en placas permitiendo su deshidratación mediante luz solar**, a temperatura ambiente durante varios días. Finalmente lo hemos **pulverizado** para presentarlo de esta manera. No caduca nunca. El único factor a tener en cuenta es que, para reutilizarlo, debe recuperar su **actividad bacteriana mediante hidratación** al 70% y 2 refrescos posteriores con **harina de centeno ECO molido a la piedra**. Este tipo de cereal desarrolla bastante bien gracias a los **microorganismos volátiles** del campo presentes en este tipo de harinas.

Simplificando, poner el contenido de este bote en otro más grande, añadir 70 ml de agua mineral, mezclar y dejar reposar a temperatura ambiente hasta el día siguiente. Añadir después 100 gr de harina de centeno y 100 ml de agua. Dejar 6 horas a temperatura ambiente y refrigerar a 4°C. A partir de ahí podremos **comenzar a elaborar panes de masa madre** de cultivo alveolados, esponjosos para disfrutar de **panes saludables, sostenibles y sabrosos**.

Tienes en tus manos **una parte de la historia gastronómica** de este país, sin duda un gran valor que refleja el interés y evolución del mundo pan durante estos 12 años de gastronomía. Un gran producto que refleja, en resumen, **la historia de una familia panarra de 5 generaciones**, la historia de un restaurante, la historia de **PALIO**.

**Jesús Monedero**

Chef panarra y propietario de PALIO



#alimentosdespaña



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN