

UTENSILIOS PARA HACER MASA MADRE

- 1 Frasco de cristal
- 1 Gasa
- 1 Goma
- Harina sin gluten
- Agua



ELABORACIÓN MASA MADRE

Coger un frasco de vidrio, añadir la harina y el agua según las proporciones que se indica, tapar con la gasa y cerrar con la goma.

Guardaremos el frasco en un lugar oscuro , seco y con una temperatura aproximada de 23 a 25 grados.

Día 1 : 50 gr de harina + 50 ml de agua.

Día 2 : 25 gr de harina + 25 ml de agua

Día 3 : 25 gr de harina + 25 ml de agua

La masa madre estará disponible para usar cuando doble su volumen.

