



## PASTA MADRE *a fermentazione naturale*

### Preparazione

1. Versare 50 g di farina di segale e 50 g di farina di frumento nella terrina di legno. Mescolando, aggiungere 140 ml di acqua tiepida.
2. Coprire con un panno e lasciare riposare in un ambiente caldo (max 35 gradi) per circa 24 ore/1 giorno.
3. Il giorno successivo (secondo giorno) aggiungere all'impasto altri 50 g di farina di segale e 50 g di farina di frumento, mescolando bene il tutto con altri 140 ml di acqua tiepida.
4. Coprire con un panno e lasciare riposare in un ambiente caldo (max 35 gradi) per altre 24 ore.
5. Il terzo giorno aggiungere all'impasto altri 100 g di farina di segale e 100 g di farina di frumento, mescolando il tutto con 120 ml di acqua tiepida.
6. Coprire con un panno e lasciare riposare in un ambiente caldo (max 35 gradi) per altre 24 ore.
7. Quando la pasta madre produce delle bolle e cresce, significa che è inacidita al punto giusto e pronta per essere usata come lievitante naturale.

### IL CONSIGLIO DEL GASSENWIRT

La pasta madre può anche essere arricchita con patate grattugiate.

