ESPECIAL 85 ANIVERSARIO

1936 2021

85 AÑOS DE EVOLUCIÓN CON NUTRIR

HARI NOTICIAS

AGOSTO 2021 No. 209

MOLINOS MODERNOS, S.A.
33 Calle 25-30, zona 12 Guatemala
PBX: 2277-1600

MOLINO EXCELSIOR, S.A.
12 Avenida 1-82, zona 3 Quetzaltenango
PBX: 7743-9800

Inscríbase en cursos y capacitaciones al teléfono: 2277-1616
servicioalclienteharinas@somoscmi.com

Molinos Modernos

En el marco de los 100 años de buenas historias que contar, celebramos 85 años de nuestra historia molinera.

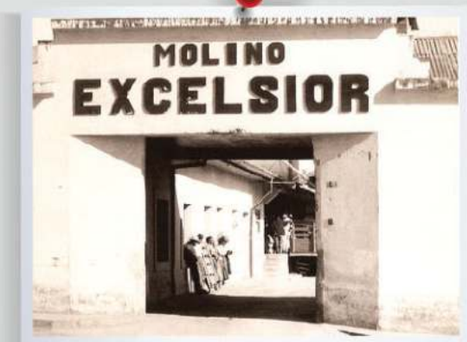
Orgullosos de nuestro trabajo y esfuerzo, continuamos creciendo e invirtiendo, con nuevos proyectos que reafirman nuestro liderazgo en la región; Y así seguimos evolucionando para continuar ofreciendo los mejores productos alimenticios para atender las necesidades del sector panadero.

Creemos en esta región y estamos comprometidos en alimentar el mundo para llenarlo de bienestar.

Molinos Modernos

HISTORIA

AÑOS DE EVOLUCIÓN CON FUTURO



MASA MADRE

Por instructor de panadería
CEDECAP GUATEMALA
Abner Esteban

Iniciemos entendiendo ¿Qué es una Masa Madre?

La Masa Madre es un cultivo simbiótico de las levaduras presentes de manera natural en los alimentos, como los cereales (trigo harina) en especial levaduras como la Saccharomyces Cerevisiae, responsable también de la fermentación en masas de pan, vino y la cerveza, y bacterias presentes en el medio ambiente.

¡Beneficios!

Motivos saludables para consumir pan con masa madre:

- Facilita la digestión.
- Contiene Ácido Láctico (Facilitador de digestión y absorción de minerales como potasio, magnesio y zinc.
- Bajo índice Glucémico (No eleva glucosa en la sangre).
- Se conserva de manera natural (Inhibe el crecimiento de moho gracias al desarrollo de ácido acético).
- Contiene muchas vitaminas y minerales (vitaminas B1 a B6, B12, tiamina, niacina, riboflavina, vitamina E, hierro, magnesio, calcio, fósforo, zinc y potasio. Además, también tiene un increíble balance de proteínas y ácidos grasos).
- Mejor textura y sabor que los panes tradicionales fabricados con levaduras comerciales.

¿Cómo hacer una Masa Madre?

Para hacer una Masa Madre únicamente es necesario 3 ingredientes, harina, agua y el ingrediente más importante, tiempo y paciencia. Te invito ha que veas nuestro curso de como iniciar y alimentar una Masa Madre en el siguiente enlace:
https://www.youtube.com/watch?v=CbEiOnTMSJI

¿Cómo saber si mi Masa Madre ya es madura para hacer pan?

Normalmente el proceso de maduración de una masa madre depende de las condiciones ambientales, temperatura ambiente, humedad relativa, cuidados en la alimentación entre otros. Pero los días que se tarda una masa madre en madurar es de 10 a 15 días, claro, si los procesos de alimentación fueron los correctos. Para saber si mi masa madre ya esta lista para hacer pan, debemos de refrescarla y dejar a temperatura ambiente, si de 2 a 3 horas duplica su tamaño entonces ya podemos hacer pan.

Cómo mantener mi Masa Madre activa y viva?

En el momento que nuestra masa madre logre su madurez y hagamos pan lo ideal es que si no vamos a usarla debemos mantenerla en refrigeración de 5 a 7°C, ahí bajara su actividad y no tendríamos que alimentarla todos los días. eventualmente refrescar o alimentar cada 5 o 10 días, antes de refrescar o alimentar la masa madre, sacarla de refrigeración 1 hora antes, posteriormente refrescar o alimentar, dejarla a temperatura ambiente 1 hora y luego regresar a refrigeración, eso nos ayudará a tener nuestra masa madre siempre activa y viva.
Si vamos a utilizar la Masa Madre todos los días, debemos refrescarla cada vez que le saquemos masa y mantenerla a una temperatura de 25 a 28°C.

¿Cómo refrescar o alimentar mi Masa Madre?

Recordemos que la masa madre se alimenta de mas harina, las levaduras que tenemos ya en nuestra masa madre se alimentan de los almidones que son los azúcares que están en la harina. Entonces para refrescar o alimentar nuestra masa madre únicamente tenemos que agregar más harina y mas agua a nuestra masa madre.

¿Cómo saber si mi masa ya no está viva?

Es muy difícil de que una masa madre muera, ya que dentro de ella se desarrolla ácido acético y ácido láctico, eso nos ayuda a conservar nuestra masa madre también, pero es posible que una masa madre muera. Una masa madre muere cuando la abandonamos por muchos días y dejamos de alimentarla, normalmente una masa madre que yo no usaría es aquella que ya formó algún tipo de hongo, es decir que dentro de ella o sobre la superficie hay una capa negra muy oscura, eso quiere decir que ya formó hongos.

¿Se puede utilizar cualquier harina para hacer una Masa Madre?

Si, si se puede, pero en lo personal me gustan más las masas madres con harina dura o fuerte, ya que en estas harinas se concentran más las proteínas y almidones, recordemos que las levaduras de mi masa madre se van a alimentar de los almidones de la harina que le incorpore, mientras más cantidad de almidones y proteínas le demos a nuestra masa madre, la misma será más fuerte y saludable.

¿Qué es ese líquido negro que forma mi Masa Madre?

Ese líquido negro se forma cuando refrescamos muy poco la Masa Madre o la tenemos un poco abandonada, pero no es alarmante ya que ese líquido de color gris o negro es ácido acético lo cual recubre nuestra masa madre protegiéndola e impidiendo que en la misma pueda nacer algún tipo de hongo. Antes de refrescar o alimentar la masa madre y tiene este líquido oscuro, desechar solamente el líquido y luego ya alimentar.

¿Cómo regular la acidez de mi masa madre?

Si la Masa Madre esta muy ácida, esa acidez se la trasladará a nuestro pan con masa madre, para regular la acidez es importante que cada vez que alimentemos o refresquemos la masa madre saquemos una parte de esta y la desechemos.
¿Qué es más sano, usar masa madre o levadura comercial a la hora de hacer un pan?
La verdad ninguna de las dos tiene nada de malo, el tema acá es hacer una fermentación correcta, por lo general una fermentación correcta es una fermentación lenta, cuanto más lenta es una fermentación vamos a obtener mejores resultados en el pan, vamos a desarrollar mejores sabores y aromas. Lo mejor de comer un pan con masa madre con fermentación lenta es que estará pre digerido por las levaduras y nos va a asentar mejor que un pan con fermentación rápida, adicional a ello estaremos aprovechando mejor todas las vitaminas que se desarrollen en la fermentación.

¿Qué tipo de panes puedo trabajar con masa madre aparte del pan tradicional?

Podemos trabajar cualquier tipo de pan que lleve levadura, podemos sustituir tranquilamente la levadura comercial por masa madre.
Estos son algunos tip´s, cualidades y características de una masa madre, existen más, pero para ello te invito ha que estés pendiente de nuestras harinoticias, en ellas estaremos brindándote mas información relevante respecto a este tema, te invito también ha que veas nuestro curso de pan con masa madre en el siguiente enlace:
https://www.youtube.com/watch?v=B-v4nRET6oM

Da click y vísita el video
o escanea el código

Pastel Conmemorativo

ESPECIAL 85 1936 2021 ANIVERSARIO

Esta obra de arte fue realizada por las manos de los instructores de

CEDECAP

GUATEMALA Y QUETZALTEMANGO

Da click y visita el video o escanea el código

Molinos Modernos

85 1936 2021

85 AÑOS DE EVOLUCIÓN CON FUTURO

CMI

CEDECAP

CENTRO DE DESARROLLO Y CAPACITACIÓN

Apoyamos y contribuimos al desarrollo de nuestros clientes con capacitación permanente y asesoría personalizada en su negocio.

GUATEMALA
5ª. Av. 13-06, zona 9
Local A y B

QUETZALTENANGO
12 Av. 1-82, zona 3

HARINA DURA · HARINA DURA · EL SOL HARINA DURA · SANTA ELENA HARINA DURA · EL LEÓN · OSO BLANCO HARINA SUAVE · EL GALLO AZUL HARINA SUAVE · HARINA SAN RAFAEL HARINA SUAVE

premezclas · Rico Trigo HARINA INTEGRAL · Monja HARINA EXTRA SUAVE · HARINA DE TRIGO SUAVE RENDIDORA

Da click y visita nuestras redes

CEDECAP GUATEMALA