

Per fer la nostra massa mare necessitarem :

- Farina integral ( ha de ser integral perquè en la pellofa del blat hi trobem llevats salvatges)
- Aigua d'ampolla en les mateixes proporcions.

Ho barregem bé i ho posem en un pot, important que ocupem tan sols la meitat ja que aquesta massa fermentarà i pujarà ocupant-ne la resta.

El segon dia llancem la meitat de la massa i repetim l'operació d'afegir aigua i farina integral .

Si observem que a la part de sobre hi ha una aigua marronosa hi afegim una mica més de farina, si pel contrari veiem que ens ha fet una crosta molt espessa i afegim una mica més d'aigua.

El segon dia ja començarem a veure una mica d'activitat a la massa (petites bombolles)

Repetim l'operació 4 dies. En aquest moment ja la tenim a punt per utilitzar.

Si creieu que això de la massa mare natural és molt bonic però no teniu tanta paciència podeu fer una massa mare amb 50 gr de farina 30 gr d'aigua i 1gr de llevat sec. Barregeu el llevat amb l'aigua a uns 40° i afegiu la farina i remeneu amb un batedor. Ho deixeu a prop d'algun aparell que faci calor com la rentadora o l'assecadora i al cap de 24h ja la podeu fer servir.