

INGREDIENTES BÁSICOS DE CUALQUIER MASA

Antes de comenzar el curso tenemos que reconocer los ingredientes básicos de cualquier masa.

Estos serían harina, agua y un agente leudante. Quién podría imaginarse que al combinar estos elementos tan cotidianos podríamos preparar elaboraciones deliciosas.

LA HARINA

Para comprender mejor su comportamiento debemos conocer la anatomía de un grano de cereal. Los granos constan de 3 partes: salvado, germen y endospermo.

El salvado es la cáscara que encierra el grano y lo protege; el germen es la semilla de la futura planta; y el endospermo es la parte interior del grano, la que contiene la proteína y el almidón. Los almidones son los glúcidos de reserva de la semilla.

Ahora para que entendamos las diferencia de harina integral, refinada y el almidón:

- Si molem un grano entero obtenemos una harina integral.
- Si molem la semilla sin el salvado obtenemos harina refinada.
- Y si eliminamos el salvado, el germen y molem, obtenemos el almidón.

EL GLUTEN, QUÉ ES Y PARA QUÉ SIRVE

El gluten es una proteína que se encuentra en la semilla de muchos cereales como trigo, centeno, cebada o espelta. Cuando trabajamos las masas con gluten, la proteína se convierte en gluten y este absorbe el dióxido de carbono gaseoso liberado por el agente leudante, lo que hace que la masa aumente de tamaño. Además el gluten contiene propiedades viscoelásticas, por eso es el encargado de aportar esponjosidad y elasticidad a las masas.

Es por este motivo, que a la hora de trabajar masas sin gluten, tenemos que conocer bien los ingredientes que vamos a utilizar y con qué vamos a compensar la falta de gluten para obtener los mejores resultados.

INTRODUCCIÓN CURSO DE MASAS SIN GLUTEN

EL AGUA

Otro de los ingredientes principales en la elaboración del pan, así como en el desarrollo de la masa. Esta tiene una función importante durante la fermentación y en todo el proceso de panificación.

Siempre tendremos en cuenta la temperatura del agua que indica la receta para un mejor resultado.

EL AGENTE LEUDANTE

Las levaduras son microorganismos de la familia de los hongos. Dispersadas uniformemente en la masa panaria, actúan sobre los azúcares fermentables produciendo dióxido de carbono y alcohol. Los productos de esta fermentación influyen directamente sobre la acidez, el volumen y las características químicas de la masa.

¿Y la masa madre? También sería un agente leudante. No te preocupes que dentro del curso tenemos un apartado exclusivo sobre ella, donde aprenderemos todos sus secretos.

LA SAL

La función de la sal en la masa panaria es importante a la hora de mejora muchos aspectos que se notarán en el resultado final como:

- La tenacidad
- La hidratación superior
- También restringe la actividad de las bacterias ácidas
- Estabiliza y frena la acción de las levaduras
- Favorece la coloración de la corteza
- Potencia el sabor del pan
- Actúa como conservante natural, impidiendo la proliferación de microorganismos y hongos no deseados.

INTRODUCCIÓN CURSO DE MASAS SIN GLUTEN

LAS GRASAS

Las grasas más utilizadas son el aceite de oliva, la mantequilla, las mantecas, margarinas y otros aceites vegetales.

En las masas confieren al producto final un alveolado pequeño, suave y claro, aumentan la conservación y hacen que la corteza sea más suave.