

## ERREZETAK-RECETAS / SAGARRA-MANZANA

## La manzana como catalizador del proceso de panificación.

SAGARDOAREN LURRALDEA - 02/04/2014 • 10:45

Sin comentarios



La íntima relación entre la manzana y el proceso de elaboración del pan se remonta a tiempos preromanos. En la actualidad, los panaderos tenemos a nuestro alcance gran variedad de preparados y levaduras que permiten el proceso de fermentación y panificación, pero hasta hace no muchas décadas ese rol lo ejercía la masa madre natural, también llamada levadura madre. Ésta no es más que un cultivo microbiológico de levaduras presentes de manera natural en el medio ambiente.

Es pues, en la elaboración de esta masa madre donde la manzana ha jugado un papel fundamental desde comienzos de nuestra era. En la piel de muchas frutas y en la cascarilla de la mayoría de los cereales existen gran cantidad de microorganismos, bacterias y en mayor medida levaduras y hongos, y es la manzana la fruta más utilizada en la zona norte peninsular por su amplia disponibilidad temporal y por su cercanía cultural.

El proceso de elaboración de la masa madre radica en la elaboración de un cultivo microbiológico que recoja aquellas levaduras panarias artifices del proceso alquímico de transformación de un cereal molido en un alimento básico como el pan. El cultivo se inicia introduciendo la piel de varias manzanas en agua tibia a la que añadiremos una fuente de azúcares (azúcar, miel, o la propia pulpa madura de la manzana). Para la mayor parte de microorganismos, un medio acuoso y azucarado es el óptimo para su desarrollo, con lo que transcurridos unos días, la mayor parte de los microorganismos se habrán trasladado de la piel de la manzana al agua.

Es de reseñar que las manzanas no debieran haber sufrido ningún tratamiento con pesticidas, ya que éstos al igual que eliminan las plagas indeseadas, también eliminan o reducen gran parte de los microorganismos que tratamos de recoger. Igualmente debemos utilizar agua mineral o agua reposada durante unas horas debido a que el cloro tiene un fuerte efecto antiséptico.

Pasados unos días, con el objetivo de seleccionar de nuestro caldo biológico obtenido de la piel de nuestras manzanas aquellas levaduras que nos son útiles, añadiremos progresivamente pequeñas cantidades de harina con lo que favoreceremos el desarrollo y crecimiento de aquellos microorganismos capaces de digerir los azúcares de la harina, a la par que evitamos el desarrollo del resto. Pasado un tiempo, que puede oscilar entre dos y tres semanas dependiendo de distintos factores (principalmente la temperatura), obtendremos un cultivo concentrado de distintas cepas de levaduras. Bastará con añadir una cantidad de este cultivo a nuestra masa de pan para conseguir que ésta fermente, adquiera aromas, acidez, color y todas las demás características fruto de la acción de las levaduras que de manera natural viven en la piel de nuestras manzanas.

En la actualidad, un porcentaje muy bajo de los productos de panadería que encontramos en nuestros mercados están elaborados con masa madre natural, si bien su calidad, en lo que a sabor, aromas, ternura y larga vida se refiere hace de ellos alimentos claramente diferenciables.

Así pues, la respuesta a la pregunta: "¿Por qué el pan no dura como antes?", con la que nos topamos habitualmente todos los profesionales del gremio, en mi humilde opinión quizá debiera ser: "¿Porque a los panaderos se les ha olvidado pelar manzanas?"

**Autor:** Javier Aramendia (Director de Produccion de Casa Aramendia)

**Fuente:** Boletín Sagardoaren Lurralde 34

**Tags:** Casa Aramendia, harina, hirina, legamiak, levadura, Manzana, masa madre, ogi-orea, ogia, pan, Sagarra

## Anterior post

Año 1908. Congreso Pomológico de Saint Briec (Francia). Memoria presentada por el Director de la Granja de Fraisoro, D. Henri Delaire (Tercera parte). 1908 urtea. Saint Briec-eko Kongresu

## Siguiete post

Diccionario del manzanal: recogida y traslado de la manzana. Sagastiko hiztegia: sagarra biltzea eta garraiatzea.

## Sagardoaren Lurralde



Kale Nagusia 48  
20115 Astigarraga  
t: 00 34 943 550 575  
f: 00 34 943 559 575  
info@sagardoarenlurralde.com  
www.sagardoarenlurralde.com

RSS Feed  
Twitter  
Facebook

## Buscar / Bilatu

## Categorías

Azokak-Ferías  
Ekitaldiak-Eventos  
Errezetak-Recetas  
Esperientziak-Experiencias  
Formazioa-Formación  
Gastronomia-Gastronomía  
Historia-Historia  
Kultura-Cultura  
Lehiaketak-Concursos  
Museos-Museoak  
Prensa-Prensa  
Sagarra-Manzana  
Sagastia-Manzanal  
Sidra-Sagardoa  
Sidrerias-Sagardotegiak  
Turismo-Turismo

## Post Recientes



Centro de documentación de Sagardoetxea: libros.



La sidra en el mundo: vídeos, tweets, blogs, visitas, etc... sobre la cultura de la sidra.



Diccionario del manzanal: recogida y traslado de la manzana.



La manzana como catalizador del proceso de

Pomologikoa (Frantzia). Fraisoroko Zuzendaria D. Henri Delairek aurkezturiko memoria (Hirugarren zatia).

## Tu comentario / Zure komentarioa

Nombre *requerido*

Email *requerido*

Web

Enviar



panificación.



Año 1908. Congreso Pomológico de Saint Briec (Francia). Memoria presentada por el Director de la Granja de Fraisoro, D. Henri Delaire (Tercera parte).

## Comentarios recientes

J.M de Amassorrarayn en **APERTURA DEL TXOTX 2014. El grupo KALAKAN abrirá la nueva temporada del txotx.**

**Kalakan abrirá mañana la nueva temporada de txotx | NON SERVIAM en APERTURA DEL TXOTX 2014. El grupo KALAKAN abrirá la nueva temporada del txotx.**

**Sagardoaren Lurraldea en XIV. "Kirikoketa Besta" en Arizkun, el 2 de noviembre.**

**agandamin en XIV. "Kirikoketa Besta" en Arizkun, el 2 de noviembre.**

**Aritz en XXVIII Sagardo Eguna de Donostia, el 7 de septiembre.**

## Links





- El territorio de la sidra
- Qué hacer
- Comer en sidrería
- Qué visitar
- El museo
- Blog
- Quiénes somos

**SAGARDOAREN  
LURRALDEA**  
el territorio de la sidra

Kale Nagusia 48  
20115 Astigarraga

t: 00 34 943 550 575  
f: 00 34 943 559 575

info@sagardoarenlurraldea.com  
www.sagardoarenlurraldea.com  
twitter facebook

© 2012 Consorcio Sagardun. Todos los derechos reservados. · Términos de uso

