

## ERREZETAK-RECETAS / SAGARRA-MANZANA

## Sagarra ogia egiteko prozesuaren katalizatzaile gisa.

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 cascarrilla 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 artificiales 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 diferenciados.

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?"

**Engilea:** Javier Aramendia (Director de Producción de Casa Aramendia)

**Iturria:** Boletín Sagardoaren Lurraldea 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

*Siguiente post*

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

## Sagardoaren Lurraldea



Kale Nagusia 48  
20115 Astigarraga  
t: 00 34 943 550 575  
f: 00 34 943 559 575  
[info@sagardoarenlurraldea.com](mailto:info@sagardoarenlurraldea.com)  
[www.sagardoarenlurraldea.com](http://www.sagardoarenlurraldea.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**  
**Prentsa-Prensa**  
**Sagarra-Manzana**  
**Sagastia-Manzanal**  
**Sidra-Sagardoa**  
**Sidrerias-Sagardotegiak**  
**Turismo-Turismo**

## Post Recientes



Sagardoetxeako  
Dokumentazio Zentroa:  
liburuak.



Sagardoa munduan:  
sagardoaren kulturaren  
inguruko bideoak,  
tweet-ak, blog-ak, bisitak...



Sagastiko hiztegia: sagarra  
biltzea eta garraiatzea.



Sagarra ogia egiteko  
prozesuaren katalizatzaile

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



gisa.



1908 urtea. Saint  
Brieuc-eko Kongresu  
Pomologikoa (Frantzia).  
Fraisoroko Zuzendaria D.  
Henri Delairek  
aurkezturiko memoria  
(Hirugarren zatia).

## Tu comentario / Zure komentarioa

Nombre *requerido*

Email *requerido*

Web

Enviar

## Comentarios recientes

J.M de Amassorrayn en **2014KO TXOTX IREKIERA. KALAKAN taldeak irekiko du txotx bolada berria.**

**Kalakan abrirá mañana la nueva temporada de txotx | NON**

**SERVIAM en 2014KO TXOTX IREKIERA. KALAKAN taldeak irekiko du txotx bolada berria.**

**Sagardoaren Lurraldea en XIV. Kirikoketa Besta Arizkunen, azaroaren 2an.**

**agandamin en XIV. Kirikoketa Besta Arizkunen, azaroaren 2an.**

**Aritz en Donostiako XXVIII.**

**Sagardo Eguna, irailaren 7an.**