



Checklist Fermento con levadura

Ingredientes

- levadura fresca(8g)
- Agua tibia _23°C (100g)
- Harina de arroz (100 g)

Pasos

Preparación previa

- Pesar 8 g de levadura fresca
- Pesar 100 g de harina de arroz
- Medir 100 g de agua templada (\approx 23 °C)
- Preparar bol pequeño, espátula y film

Elaboración

- Disolver la levadura en el agua
- Añadir la harina y mezclar con espátula hasta obtener una masa homogénea
- Tapar con film
- Dejar fermentar 1 h 30 min a temperatura ambiente (\approx 24 °C)

Comprobación

- Ha duplicado el volumen
- Tiene burbujas finas y aroma suave
- Está listo para añadir a la masa