



Checklist Fermento con levadura

Ingredientes

- ☐ levadura fresca(8g)
- ☐ Agua tibia $\sim 23^{\circ}\text{C}$ (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 ($\approx 23^{\circ}\text{C}$)
- ☐ 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 ($\approx 24^{\circ}\text{C}$)

Comprobación

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