

Tortitas hechas con masa madre

(adaptado de una receta de www.thespruceeats.com)

Ingredientes

El fermento

120g de masa madre
150g de harina blanca o de harina integral tamizada
o una mezcla de las dos
240ml de leche entera

El amoadado

2 huevos ligeramente batidos
2 cucharadas soperas de azúcar
2 cucharadas de mantequilla derretida (o aceite)
1 cucharada de café de levadura química
½ cucharada de café de sal
½ cucharada de café de vainilla (opcional)
mantequilla (o aceite) para freir las tortitas

Para acompañar

Trozos de manzana rehogadas con un poco de mantequilla y azúcar
Mermelada
Fruta fresca
Sirope de arce, de chocolate ...

Utensilios

una balanza
un bol grande
una cuchara sobera
una cuchara de café
unas varillas
una sartén (antiadherente si puede ser)

Paso 1: el fermento

1 Si tu masa madre tiene líquido en el superficie, remover la masa madre para incorporar el líquido antes de pesarla.

2 Mezclar las 120g de masa madre con 240g de leche a temperatura ambiente en un bol grande.

3 Añadir 150g de harina y mezclar bien.

4 Tapar con un plástico o con un trapo y dejar reposar unas 12 horas (la noche por ejemplo, si las quieres para desayunar) en un lugar cálido.

Nota: cuanto más frío más tiempo tardará en fermentarse, y al revés, si lo tienes en un lugar cálido, tardará menos. Eso sí, si la temperatura sube de 38º, lo más probable es que matarás las levaduras y bacterias!

Paso 2: el amoado

1 Mezclar los demás ingredientes con el fermento. Hará una masa como un puré espeso, entre papilla y puré de patatas.

Paso 3: hacer las tortitas

1 Calentar la sartén a fuego medio-alto.

2 Echar un poquito de mantequilla o aceite y bajar el calor a medio-bajo.

3 Coger cucharas soperas de amoado y echarlas con cuidado a la sartén. Según el tamaño de la sartén puedes hacer varias tortitas a la vez.

4 Después de unos minutos verás unas burbujitas y luego la superficie empezará a secarse. En este momento darle la vuelta a la tortita y dejarla un minuto más en la sartén.

5 Comer recién hechas con fruta fresca, mermelada, siropes etc etc.