

Pre-fermento de Pasas- “Pasas bailarinas”

Este líquido fermentado proveniente de pasas se puede utilizar en vez de levadura en muchas recetas de pan cuando se desea un proceso largo de fermentación.



Ingredientes	Cantidad	Comentarios
Agua	1000 ml	
California Natural Raisins	500 g	“Thompson Seedless”
Azúcar	250 g	
Jarabe de malta	100 g	Alternativamente se puede usar melaza
Pre-fermento de Pasas	10 ml	
Total	1860 g	

Metodología:

Coloque todos los ingredientes en un contenedor de polietileno profundo y revuelva usando una cuchara de madera. También se puede utilizar un recipiente de vidrio. Revuelva esta mezcla cuidadosamente dos veces al día para mantener las pasas en forma. Sin agitación, la mezcla se tornará mohosa. Fermente las pasas por 4-6 días a temperatura ambiente con 27 °C y 75 % de humedad. El proceso de fermentación termina cuando todas las pasas se encuentran en la superficie flotando con muchas "burbujas". Cuando la fermentación se ha completado, retire las pasas del contenedor. Separe el líquido de las pasas y enjuague las pasas con agua corriente. Guarde siempre 10 ml (1%) de este líquido para el siguiente lote. Las pasas fermentadas durarán entre 1-2 meses en el refrigerador. El color de las pasas se mantiene y el sabor de la pasa no

parece cambiar debido al proceso de fermentación. Dado que las pasas han estado humedecidas, se recomienda utilizarlas en una masa suave, donde las pasas se incorporan fácilmente sin romperse.

Nota: Las pasas deben estar acondicionadas para eliminar cualquier revestimiento cubriéndolas con agua hirviendo. Retire el agua inmediatamente.