

El mejor pan...el de Masa Madre

Sin duda alguna el pan ha sido el embajador de los menús por excelencia, en España más que una costumbre se puede decir que ya es un hábito.

La Masa Madre es una corriente que ya cuenta con un tiempo entre chefs y restauradores, una muy buena tendencia en gastronomía.

En el tema del pan, la gran mayoría buscan tener la mejor calidad posible para dar la bienvenida en las mesas a sus clientes, para muchos es un esfuerzo que se recompensado con el reconocimiento de la calidad por parte de los comensales.

Y si en algo estamos de acuerdo todos es que el Pan de Masa Madre, es el mejor. es un pan lleno de buena textura, aroma, suavidad y muchos beneficios más.

La Masa Madre

La masa madre es una mezcla de harina y agua que se fermenta naturalmente gracias a las bacterias y levaduras presentes en el aire y en los granos de la harina.

Esta mezcla se alimenta regularmente con más harina y agua para mantener vivas las bacterias y las levaduras.

La fermentación natural de la masa madre produce un pan con una serie de beneficios. En primer lugar, el proceso de fermentación lenta permite que el pan desarrolle un sabor y aroma más profundos y complejos.



Masa Madre

En contraste con los panes comerciales que se hacen con levadura química, los panes de masa madre tienen un sabor más pronunciado y una textura más suave y masticable.

Además, la masa madre ayuda a mejorar la digestibilidad del pan. La fermentación natural descompone el gluten, lo que hace que sea más fácil de digerir para las personas que tienen problemas digestivos o intolerancia al gluten.

En resumen, los panes de masa madre tienen un sabor más profundo y complejo, una textura más suave y masticable, una mayor digestibilidad y una vida útil más larga.

Además, el uso de masa madre es una forma más sostenible de hacer pan. Por estas razones, los panes de masa madre son considerados por muchos como los mejores panes.

Mario Bakes

Mario Torres es uno de esos restauradores que ha sabido, no solo darle importancia a la calidad del pan que se sirve en sus restaurantes, sino que ha hecho de la panadería parte de

su profesión de chef.



El trío de restaurantes que dirige Mario y su hermano Fabián, El Calderito de La Abuela, Donde Mario y La Bodeguita de Enfrente, además de un pan artesano para sus comensales, también cuenta con huerto propio 0 km.

Entrevista

Hemos hablado con Mario para que nos cuente un poco como ha sido esta evolución de Mario Bakes, del cual podemos decir que es una de las panaderías haciendo uno de los mejores panes del norte de Tenerife.

Mario Torres. – No sé si es de los mejores, pero sí sé que estamos contentos con lo que estamos haciendo y eso es importante tanto para mí como para todo el equipo.

Canariasgourmet!. – Pero cuéntanos como ha sido esa evolución desde el primer momento que decidiste hacer el pan de tus restaurantes.

Mario Torres. – Bueno hay que decir que tuve la suerte de conocer a Leo Corbo, y eso nos cambió la vida, empezamos a cambiar los sistemas de trabajo, nos hemos dotado de la mejor maquinaria posible, muy profesional.

Eso hace que cambie todo, te estandariza mucho los resultados después de un amasado, las masas no se calientan, la cámara fermentadora en lo que le tomamos el puntito todo va mucho mejor, todos del mismo tamaño, el mismo gramaje.



Al final adquieres un sistema de trabajo que una vez le pillas el punto, difícilmente lo cambies ya que el resultado final es

siempre óptimo y lo que estamos produciendo ahora está muy bien.

**Canariasgourmet!. – Algo que la gente debe saber
¿Es mucho más caro el pan por ser de masa madre?**

Mario Torres. – Mira el precio del pan es poca la diferencia en precio y mucho en calidad y durabilidad, hay establecimientos que tienen el pan de levadura química y cobran el pan a un euro o uno con cuarenta y nosotros lo cobramos a uno noventa.

hablamos de un pan de masa madre de larga fermentación, harinas ecológicas molidas a piedra de Francia, claro son productos de importación de la más alta calidad y bueno a la final todo es de importación porque todo viene de fuera de península y Francia.

Las harinas que vienen de España, son de Gerona, de Colomina son de las mejores harinas que hay en España y grandes impulsores de todo lo referente al arte panadero del país.

Canariasgourmet!. – Mario gracias por recibirnos y darnos a probar tan magnífico pan...

Mario Bake´s está en Carretera Provincial, 130 Cuesta de la Villa, Santa Úrsula

Telf: 922 30 19 18