

[Cocina & recetas](#)[Look & Fashion](#)[Mis mascotas](#)[Tecnología y Gadgets](#)[Series Tv](#)[Deporte & salud](#)[Portada de hola.com, tu revista en internet](#)

Cocina y recetas

Consigue tu propio blog en "Cocina y recetas" [Registro](#)

Cover: La cocina perfecta

03jun 14

Hogaza de trigo, centeno blanco y kamut solo con masa madre

Mi piace 1

Twittear 4

por **María del Carmen González** [Compartir](#) [Sin comentarios](#)

Kamut es una marca mas que una harina, la harina concretamente debería de llamarse **Khorasan** ya que esta harina se obtiene de una subespecie de la variedad del trigo *Triticum Turanicum*. ¿Por qué lo llamamos entonces Kamut? Pues porque es **la empresa que lo comercializa**, produce el cereal sin mejoras genéticas o manipulaciones transgénicas. Si la empresa da permiso a otras empresas para usar el nombre de Kamut siempre será bajo un acuerdo donde se compromete con la pureza y la calidad del producto.

Es una harina cara, comparada con harinas mas normales pero es una harina especial de la que obtendremos unos [panes](#) estupendos, maravillosos, ricos y aromáticos.

Una harina que se trabaja muy bien con mezclas como la de hoy, **harina de trigo y harina de centeno**, ya sea el centeno blanco o el centeno integral.

Como siempre, yo amasé en **panificadora** pero podemos hacer la masa perfectamente a mano, solo tenemos que amasar primero dentro de un bol hasta que los líquidos y los sólidos estén bien mezclados y luego pasar a la encimera.

Podemos también amasar en Thermomix.

Hoy nos hemos animado hacer este **pan usando solo masa madre**, necesitaremos mucho mas tiempo pero el resultado es fantástico.

¿Te animas? Pues comenzamos.



Hogaza de trigo, centeno blanco y kamut solo con masa madre

Print

Author: María del Carmen González
Recipe type: Recetas con panificadora
Serves: 1 kg

Ingredients

- 380 gr de harina de trigo
- 70 gr de harina de centeno blanco
- 50 gr de harina de kamut
- 200 gr de masa madre
- 10 gr de sal

Instruccions

1. Ponemos los ingredientes en la cubeta de la panificadora y seleccionamos programa 7 que es el programa que amasa durante 15 minutos.
2. Dejamos reposar 30 minutos y volvemos a seleccionar el programa 7 que es el programa que amasa durante 15 minutos.
3. Sacamos la masa, damos forma y colocamos en el banettone.
4. Tapamos con papel transparente y guardamos en el frigorífico 12 horas.
5. Sacamos la masa del frigorífico y dejamos a temperatura ambiente 30 minutos, los justos para que el horno se precaliente a máxima potencia.
6. Pasamos la masa a la piedra de hornear o ponemos en la bandeja.
7. Greñamos y pulverizamos con agua,
8. Horneamos 10 minutos a máxima potencia
9. minutos con 20 grados menos
10. minutos con 20 grados menos.
11. Enfriamos sobre rejilla.
12. Listo

Etiquetas: [pan](#), [panes](#), [recetas con panificadora](#)

Esta entrada se publicó el Martes, 3 junio, 2014 a las 21:00 por María del Carmen González y está archivada en [Cocinar](#), [Pequeños electrodomésticos](#), [Recetas con panificadora](#), [Recetas de cocina](#). Puedes seguir cualquier comentario en esta entrada a través del feed [RSS 2.0](#). Puedes [dejar un comentario](#), o hacer un [un trackback](#) desde tu propio blog.

Deja un comentario

Rate this recipe:

<input type="text" value="Nombre (necesario)"/>	<input type="text" value="Email (necesario. no se publica)"/>	<input type="text" value="Página Web"/>
<input type="text" value="Comentario"/>		
<input type="button" value="Enviar comentario"/>		

Acerca de María del Carmen González

Mi galardón: [Chef](#)

About

La cocina perfecta es un blog donde voy a hablar sobre aparatos de cocina, aparatos para cocinar, vajillas, cuberterías. [Sobre María](#)

Mis blogs

[Comer con poco](#)

[Los blogs de María](#)

Categorías

[Cocinar](#)

[Cocinar con chimenea](#)

[Cocinar con horno](#)

[Para la mesa](#)

[Pequeños electrodomésticos](#)

[Recetas con actify](#)

[Recetas con crepera](#)

[Recetas con gofrera](#)

[Recetas con heladera](#)

[Recetas con HomerCooker](#)

[Recetas con Multi delices](#)

[Recetas con panificadora](#)

[Recetas con Thermomix](#)

[Recetas de cocina](#)

[Repostería](#)

[Tiendas online](#)

[Trucos y consejos](#)

[Utensilios de cocina](#)

[Utensilios para almacenar cuberterías](#)