

Inauguren un forn de pa artesanal al centre d'Olot

OLOT | DDG.

Fa pocs dies van obrir un nou forn per fer pa amb llevat mare i comercialitzar-lo. La idea és oferir pans i pastissos amb més sabor, més nutrients i més beneficiosos per la salut. L'establiment està situat al carrer Carme, 13 i s'ha fet a pati de l'obrador de l'antiga pastisseria Brugat. El forner i pastisser Carmelo Rodríguez ha explicat que el llevat mare natural és un cultiu obtingut a base d'aigua farina i temps.

Segons ell és el ferment natural de tota la vida i el procés d'elaboració dura 4 dies. També ha explicat que el llevat mare no té additius químics.

L'us del llevat mare serveix per la protecció de la flora intestinal, per l'absorció dels nutrients, preveu les intoleràncies alimentàries i fa que el pa es conservi en condicions més dies.

Han creat una especialitat anomenada "pa Croscat".

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/comarques/2012/12/12/inauguren-forn-pa-artesanal-al-centre-dolot/595179.html?utm_source=rss