



[Inicio](#) [Historia](#) [Galeria](#) [Recetas](#) [Contacto](#)

Sourdough Argentina

Pan de masa madre - by Chef Camila

Sumergite en el mundo de la panaderia artesanal y aprende a hacer pan de masa madre desde cero. No se requiere experiencia, solamente mucha actitud, ganas de divertirse, equivocarse y volver a intentarlo.

Gracias por compartir esta hermosa pasion. En la web vas a encontrar todo lo necesario para realizar exquisitos panes y sorprender a familia, amigos y por que no, a futuros clientes.

www.sourdough.com.ar

[Ir a Inicio](#)





[Inicio](#) [Historia](#) [Galeria](#) [Recetas](#) [Contacto](#)

Historia

Mi nombre es Camila, soy chef y panadera profesional. Mi pasión por la cocina comienza a muy temprana edad en casa de mis abuelos maternos. Mi abuelo Ruben, era un apasionado de la cocina y casi todos los mediodías deleitaba a sus nietos con exquisitas creaciones, no faltaban los 3 pasos, entrada, plato principal y postre.

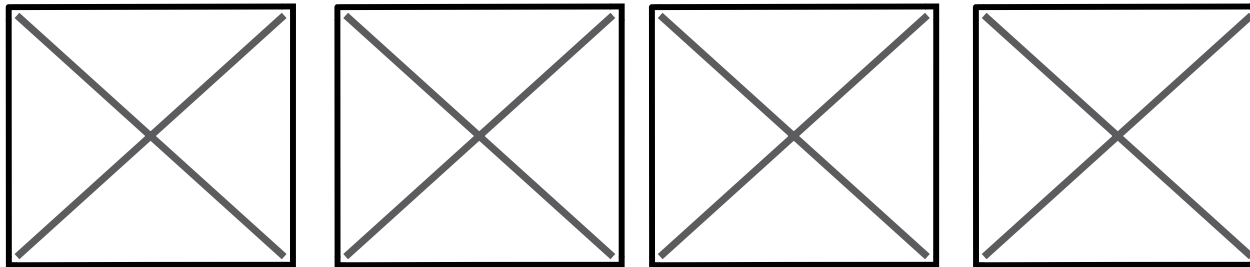
A los 18 años comencé mis estudios para convertirme en una chef, y desde ahí mis días en la cocina continúan hasta hoy en día con 31 años. Viaje y trabajé por gran parte del mundo, Europa, Asia y Oceanía (donde viví por 8 años). El interés por el sourdough (masa madre) surgió alrededor de años atrás cuando con la decisión de llevar una vida más saludable, encontré formas alternativas de cocinar más natural y saludablemente. Hoy en día me apasiona hacer todo tipo de panificaciones con masa madre y espero que mi historia te inspire a vos también.





[Inicio](#) [Historia](#) [Galeria](#) [Recetas](#) [Contacto](#)

Galeria





[Inicio](#) [Historia](#) [Galeria](#) [Recetas](#) [Contacto](#)

Recetas

Creacion de la masa madre, fermento:

1-En un frasco de vidrio vacio colocar, 20 gramos de harina y 20 gramos de agua.

2-Cerrar el frasco y almacenar en un espacio a temperatura ambiente.

3-Repetir el paso 1 por cinco dias seguidos.

4- Una vez que duplico su volumen y se observan burbujas, el fermento esta listo para ser utilizado.





[Inicio](#) [Historia](#) [Galeria](#) [Recetas](#) [Contacto](#)

Contacto

Comentario



09:52 AM



[Inicio](#) [Historia](#) [Galeria](#) [Recetas](#) [Contacto](#)

Sourdough Argentina

Pan de masa madre - by Chef Camila

Sumergite en el mundo de la panaderia artesanal y aprende a hacer pan de masa madre desde cero. No se requiere experiencia, solamente mucha actitud, ganas de divertirse, equivocarse y volver a intentarlo.

Gracias por compartir esta hermosa pasion. En la web vas a encontrar todo lo necesario para realizar exquisitos panes y sorprender a familia, amigos y por que no, a futuros clientes.

www.sourdough.com.ar

[Ir a Inicio](#)



09:52 AM



[Inicio](#) [Historia](#) [Galeria](#) [Recetas](#) [Contacto](#)

Recetas

Creacion de la masa madre, fermento:

1-En un frasco de vidrio vacio colocar, 20 gramos de harina y 20 gramos de agua.

2-Cerrar el frasco y almacenar en un espacio a temperatura ambiente.

3-Repetir el paso 1 por cinco días seguidos.

4- Una vez que duplico su volumen y se observan burbujas, el fermento esta listo para ser utilizado.

www.sourdough.com.ar

[Ir a Inicio](#)



09:52 AM



[Inicio](#) [Historia](#) [Galeria](#) [Recetas](#) [Contacto](#)

Historia

Mi nombre es Camila, soy chef y panadera profesional. Mi pasión por la cocina comienza a muy temprana edad en casa de mis abuelos maternos. Mi abuelo Ruben, era un apasionado de la cocina y casi todos los mediodías deleitaba a sus nietos con exquisitas creaciones, no faltaban los 3 pasos, entrada, plato principal y postre.

A los 18 años comencé mis estudios para convertirme en una chef, y desde ahí mis días en la cocina continúan hasta hoy en día con 31 años. Viaje y trabajé por gran parte del mundo, Europa, Asia y Oceanía (donde viví por 8 años). El interés por el sourdough (masa madre) surgió alrededor de años atrás cuando con la decisión de llevar una vida más saludable, encontré formas alternativas de cocinar más natural y saludablemente. Hoy en día me apasiona hacer todo tipo de panificaciones con masa madre y espero que mi historia te inspire a vos también.

www.sourdough.com.ar

[Ir a Inicio](#)

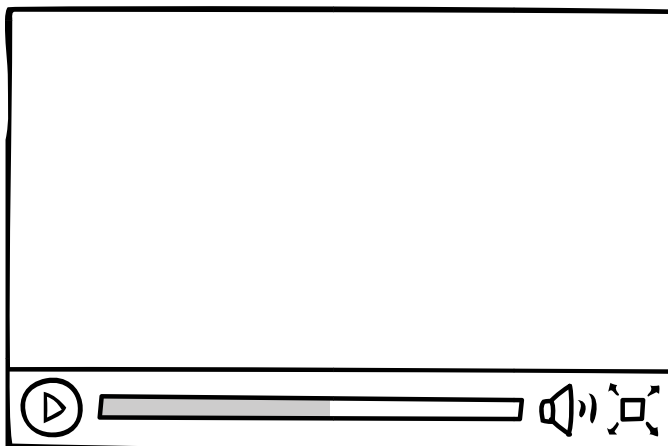
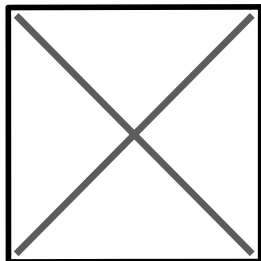
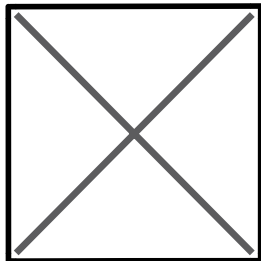
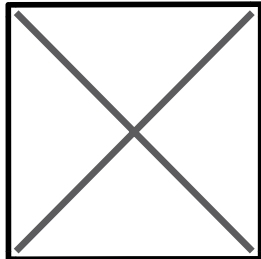


09:52 AM



Inicio Historia Galeria Recetas Contacto

Galeria



www.sourdough.com.ar

[Ir a Inicio](#)



09:52 AM



[Inicio](#) [Historia](#) [Galeria](#) [Recetas](#) [Contacto](#)

Contacto

Email

Comentario

Enviar

www.sourdough.com.ar

[Ir a Inicio](#)

