

nos rica, pues la nueva fermentación ha terminado la multiplicación de los fermentos.

A las seis se dobla otra vez el volumen adicionando nueva cantidad de harina y agua para obtener la levadura segunda. Por último, se obtiene la levadura tercera ó final amasando cuidadosamente la levadura anterior con la cantidad de harina y agua suficiente para una hornada.

Estas operaciones sucesivas llevan por objeto la multiplicación rápida del fermento y asegurar en último término su deseminación homogénea en toda la masa que ha de componer la cochura.

Cuando se quiera reemplazar la levadura ordinaria por la de cerveza, se debe procurar no emplearla en cantidad excesiva, pues comunicaría al pan el sabor amargo y el olor especial del lúpulo.

Desleída la levadura se pasa á añadir progresivamente la cantidad de agua necesaria y se amasa el todo convenientemente.

Una buena amasación es una operación indispensable para obtener un buen pan, que levanta con uniformidad. En las pequeñas panaderías se hace á fuerza de brazos en una caja de madera larga y de poca altura llamada artesa ó amasadora. La operación es penosa y costosa por la mano de obra, pero se obtiene una masa que levanta mejor que la que se prepara por la vía mecánica.

La mezcla de la levadura con la harina debe practicarse rápidamente, sin quitar las manos de la masa añadiendo la harina por proporciones y distribuyéndola lo mejor posible. Se rasca entonces la artesa para reunir toda la pasta en una sola masa, reuniéndola á un lado para trabajarla por proporciones en el opuesto. Se levanta la pasta, se la dobla varias veces