

Panecillos Campasine

Mezcla para inclusión
y topping



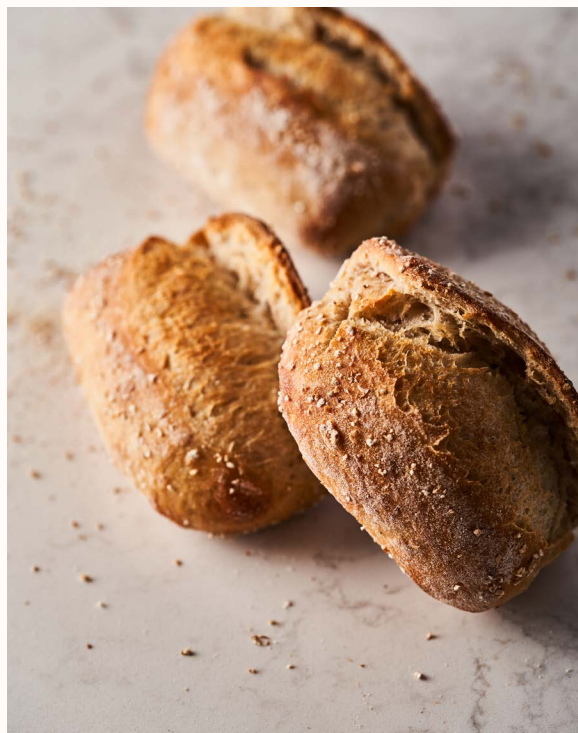
Phil Fleurage Campasine®

N° 1207

Sémola de trigo con salvado, harina de trigo

Otras aplicaciones:

Incorporaciones y coberturas para pan
rústico y pan especial



INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 9,2 kg

Sal: 0,18 kg

Terre d'Arômes Campasine® OFG: 0,8 kg

Agua: 6,8 a 7,4 L

Levadura: 0,08 kg

Phil Fleurage Campasine®: C/S

Temperatura de base: 64°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos, luego autólisis de 30 minutos.
- **Segunda velocidad:** Oblicua: añadir la levadura y amasar 6 minutos, añadir la sal y seguir 6 minutos.
Espiral: añadir la levadura y amasar 3 minutos, añadir la sal y seguir 3 minutos.

Temperatura de la masa: 25-26°C, descubrir con el Phil Fleurage Campasine®.

Primera fermentación: 1h30 a temperatura ambiente.

División: en piezas de 80 g.

Formado: dar forma de bloque doblando en "libro" sobre el Phil Fleurage Campasine® y colocar con la parte de la costura hacia abajo sobre telas enharinadas con el Phil Fleurage Campasine®.

Fermentación final: 1h-1h30 a 25°C.

Horneado: dar la vuelta a los panes sin greñar, aplicar la vapor y hornear.

Cocción: 12-15 minutos a 260°C.

Estos datos son orientativos ya que dependen de las materias primas y equipos utilizados.
No duden en contactar con nuestros especialistas para cualquier adaptación.

Philibert
SAVOURS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE
FRANCESA DESDE 1984