

Pizza al molde Perspective®

*La masa madre muy
activa Perspective®*

Perspective® Compacto Bío

N° 2502

Fermentado, con notas de
mantequilla y avellana

Otras aplicaciones:

Pan de masa madre, brioche, pan de molde



INGREDIENTES

La Biga :

Harina de fuerza: 0,3 kg

Perspective® Compacto Bío: 0,12 kg

Agua (18/20°C): 0,2 L

La amasada:

Harina de fuerza bío: 0,7 kg

Perspective® Compacto Bío: 0,03 kg

Agua (4°C): 0,47 L

Agua de ajuste: 0,19 L

Sal: 0,025 kg

Aceite de oliva: 0,03 kg

Método con dosificación 15%

Preparación de la Biga: realizar una mezcla basta y dejar fermentar 18 horas a 18°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos (con la Biga, harina, masa madre y agua).
- **Segunda velocidad:** Espiral: 8 minutos añadiendo el agua de ajuste, la sal y el aceite. Luego, seguir 3-4 minutos.

Temperatura de la masa: 24-26°C.

Primera fermentación: en piezas de 1,4 kg durante 16 horas a 4°C.

Formado: extender la masa en una bandeja con bordes engrasados.

Fermentación final: 4h30-5h a 26°C con 75% humedad.

Horneado: sin nada por encima y darle la vuelta a mitad de cocción (cuando la masa esté apenas cuajada) Luego añadir la salsa de tomate. Una vez que haya cuajado, añadir los ingredientes deseados y hornear hasta que el queso se funda.

Cocción: 260°C (cúpula) y 240°C (suelo).

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

Philibert
SAVOURS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE
FRANCESE DESDE 1984