

Pan de maíz 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

Masa N°1:

Harina de tradición bío: 10 kg

Perspective® Compacto Bío: 1,5 kg

Sal: 0,2 kg

Agua: 6,8 a 7 L

Agua de ajuste: 0,5 L

Masa finale:

Pâte N°1 amasada: 19 kg

Premix Maíz bío: 3,8 kg

Semillas de girasol bío: 0,95 kg

Sal: 0,06 kg

Agua (24°C): 1,9 L

Método con dosificación 15%

Temperatura de base: 66°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos (con harina y agua), luego autólisis de 45 minutos.
- **Segunda velocidad:** Oblicua: 5-6 minutos con masa madre, añadir la sal y agua de ajuste, luego seguir 5-6 minutos.
Espiral: 2-3 minutos con masa madre, añadir la sal y agua de ajuste, luego seguir 2-3 minutos.
- **Primera velocidad:** incorporar los ingredientes para la masa finale y seguir 3 minutos
- **Segunda velocidad:** amasar 3-4 minutos.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 30 minutos en cubeta, luego toda la noche a 4°C.

Puesta a temperatura: 45 a 60 minutos a 20-24°C.

División: en piezas de 400 g.

Reposo intermedio: 20-30 minutos.

Formado: manual, y colocar sobre telas enharinadas (con el cierre hacia arriba)

Fermentación final: 3h30 a 25°C con 75% humedad.

Cocción: greñar, aplicar vapor y hornear durante 20-22 minutos a 230°C en suelo y 250°C en cúpula. Dejar secar al final de cocción.

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
FRANCESA DESDE 1984