

Bollos Perspective®

*La masa madre muy
activa Perspective®*

Perspective Líquido Bío

Nº 2144

Fermentado, con notas de
mantequilla y avellana

Otras aplicaciones:

Pan de masa madre, brioche, pan de molde



INGREDIENTES

Harina de fuerza: 10 kg

Azúcar bío: 0,4 kg

Perspective® Líquido Bío: 1,5 kg

Aceite de colza bío: 0,4 kg

Sal de Guérande: 0,18 kg

Agua: 5,2 a 5,5 L

Método con dosificación 15%

Temperatura de base: 56-58°C.

Amasado:

- Primera velocidad: 5 minutos.
- Segunda velocidad: Espiral: 8 minutos.

Temperatura de la masa: 25-27°C.

Primera fermentación: 30 minutos a 26°C.

División: en bolas de 50 g (formato mini) y 90 g (formato clásico).

Reposo intermedio: 30 minutos a 26°C.

Formado: bolear y aplanar ligeramente en una tela.

Fermentación final: 4h30-5h a 32°C con 80% humedad.

Horneado: humedecer la parte superior de los buns y añadir el sésamo. Hornear y poner el vapor.

Cocción: cocer 14 a 18 minutos a 230°C (cúpula) y 180°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
FRANCESA DESDE 1984