

Brioche de masa madre

La masa madre muy activa Perspective®

Perspective Líquido CRC®

N° 2133

Fermentado, con notas de mantequilla y avellana

Otras aplicaciones:

Pan de masa madre, bun, pan de molde



INGREDIENTES

Harina de fuerza: 10 kg

Perspective Líquido CRC®: 2 kg

Sal: 0,2 kg

Azúcar: 2 kg

Mantequilla: 4 kg

Huevos: 6 L

Método con dosificación 20%

Temperatura de base: 54°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos.
- **Segunda velocidad con batidora:** 6-8 minutos sin mantequilla hasta que la masa se despegue. Añadir la mantequilla y seguir hasta que la masa se despegue.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 1h30.

División: en bolas de 300 g o 500 g.

Reposo intermedio: 20 minutos.

Formado: aplastar la bola y hacer un agujero en el centro, luego formar una corona. Colocar sobre papel y bandeja.

Fermentación final: 16h a 26°C.

Horneado: dorar, greñar y hornear.

Cocción: cocer a 150°C durante 25-30 minutos.

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