

Pan de molde Perspective®

*La masa madre muy
activa Perspective®*

Perspective Líquido CRC®

Nº 2133

Fermentado, con notas de
mantequilla y avellana

Otras aplicaciones:

Pan de masa madre, brioche, pan especial



INGREDIENTES

Harina de fuerza: 10 kg

Azúcar: 0,4 kg

Perspective Líquido CRC®: 1,5 kg

Aceite de colza: 0,4 kg

Sal: 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 500 g o 800 g.

Reposo intermedio: 30 minutos a 26°C.

Formado: manual o con la ayuda de una máquina, y colocar en moldes engrasados.

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

Horneado: hornear y aplicar el vapor.

Cocción: cocer 30-35 minutos a 150°C (horno ventilado) y 180°C (horno de solera) según el tamaño de los panes.

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