

Baguette Campasine Bío

Masa madre deshidratada
Terre d'Arômes

Campasine® Bío

N° 1231

Caramelizado, con notas de miel,
castaña y avellana

Otras aplicaciones:

Pan rústico, pan especial



INGREDIENTES

Harina T55 o T65 bío: 4,6 kg

Terre d'Arômes Campasine® Bío: 0,4 kg

Levadura: 0,03 kg

Sal: 0,09 kg

Agua: 3,3 a 3,4 L

Phil Fleurance Campasine® Bío: C/S

Método con dosificación 8%

Temperatura de base: 64°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos, luego autólisis de 30 minutos.
- **Segunda velocidad:** Oblicua: añadir la levadura y amasar 6 minutos, añadir la sal y seguir 6 minutos.
Espiral: añadir la levadura y amasar 3 minutos, añadir la sal y seguir 3 minutos.

Temperatura de la masa: 25-26°C, descubrir con el Phil Fleurance Campasine® Bío.

Primera fermentación: 20 minutos y toda la noche a 4°C.

Puesta a temperatura: 30-45 minutos.

División: en piezas de 330 g.

Formado: formar en *baguette* enrollando los bollos en el Phil Fleurance Campasine® Bío.

Fermentación final: 1h-1h30 a 25°C.

Hornear: dar la vuelta a las *baguettes* sin greñar y hornear.

Cocción: cocer 20-22 minutos a 240°C.

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

Philibert
SAVOURS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE
FRANCESA DESDE 1984