

Pan de molde integral

Masa madre deshidratada
Terre d'Arômes



Blé complet CRC®

N° 1181

Caramelizado, con notas de fruta y pimienta

Otras aplicaciones:
Pan especial, baguette



INGREDIENTES

Harina T150: 9,5 kg

Terre d'Arômes Blé Complet CRC®: 0,3 kg

Gluten de trigo: 0,2 kg

Margarina vegetal: 1 kg

Azúcar: 1 kg

Levadura: 0,3 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 6,5 L

Método con dosificación 3%

Temperatura de base: 58°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos.
- **Segunda velocidad:** Oblicua: 14-16 minutos.
Espiral: 7-8 minutos.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 20-30 minutos.

División: en piezas de 500 g o 750 g (según el tamaño de los moldes).

Reposo intermedio: 10 minutos.

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

Fermentación final: 1h15-1h30 a 30°C con 75% humedad.

Cocción: hornear con vapor abundante durante 28 a 40 minutos a 240°C, 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
SAVOIRS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE
FRANCESA DESDE 1984