

Corona Campasine

Masa madre deshidratada
Terre d'Arômes

Campasine® Bío

N° 1231

Caramelizado, con notas de miel,
castaña y avellana

Otras aplicaciones:

Pan rústico, pan especial, baguette



INGREDIENTES

Harina T55 o T65 bío: 9,2 kg

Terre d'Arômes Campasine® Bío: 0,8 kg

Levadura: 0,08 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 6,8 a 7,4 L

Phil Fleurage 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 Fleurage Campasine® Bío.

Primera fermentación: 1h30 a temperatura ambiente.

División: en bolas de 800 g.

Formado: formar las coronas haciendo un agujero en el centro de la bola, y colocarlas con la llave hacia abajo sobre lienzos y/o bannetones enharinados con el Phil Fleurage Campasine® Bío.

Fermentación final: 1h-1h15 a 25°C.

Hornear: dar la vuelta a las coronas y/o bannetones sin greñar, aplicar la vapor y hornear.

Cocción: 40-45 minutos a 250°C (cúpula) y 230°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 adaptación.

Philibert
savours

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE
FRANCESA DESDE 1984