

Baguette Campasine Bío

Mezcla para inclusión
y topping

Phil Fleurage Campasine Bío

N° 1262

Sémola de trigo con salvado, harina de trigo

Otras aplicaciones:

Incorporaciones y coberturas para pan rústico
bío y pan especial bío



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 Fleurage Campasine® Bío: C/S

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: 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 Fleurage Campasine® Bío.

Fermentación final: 1h-1h30 a 25°C.

Horneado: 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 adaptation.

Philibert
SAVOURS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE
FRANCESA DESDE 1984