

Pan de molinero

Masa madre líquida
Phil Levain



Centeno CRC®

N° 2101

Caramelizado, con notas de caramelo y de fruta

Otras aplicaciones:

Pan de masa madre, bola de centeno



INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 10 kg

Sal: 0,18 kg

Phil Levain Centeno CRC®: 1 kg

Agua: 6 a 6,6 L

Levadura: 0,06 kg

Método con dosificación 10%

Temperatura de base: 60-62°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos.
- **Segunda velocidad:** Oblicua: 6 minutos, añadir la sal y seguir 6 minutos.
Espiral: 3 minutos, añadir la sal y seguir 3 minutos.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 30 minutos en cubeta de 6,6 kg o 10 kg, y luego toda la noche a 4°C.

Puesta a temperatura: 30 a 45 minutos a 25°C.

División: en piezas de 330 g o 500 g.

Reposo intermedio: 20 minutos.

Formado: manual o con la ayuda de una máquina.

Fermentación final: 1h15-1h30 a 25°C.

Horneado: espolvorear con harina, greñar, aplicar vapor y hornear.

Cocción: 20-35 minutos a 260°C (cúpula) y 240°C (suelo), 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