

Gressinis

**Masa madre deshidratada
Terre d'Arômes**

Trigo Gran Aroma Intenso

N° 1104

Malteado, con notas de fruta y de
café

Otras aplicaciones:

Pan de pueblo, pan especial



INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 9,7 kg

Terre d'Arômes Trigo Gran Aroma Intenso: 0,3 kg

Levadura: 0,4 kg

Sal: 0,18 kg

Aceite de oliva: 2 kg

Agua: 4,5 a 4,8 L

Sémillas de sésamo: c/s

Método con dosificación 3%

Temperatura de base: 56-58°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos.
- **Segunda velocidad:** Oblicua: 13-14 minutos.
Espiral: 6-7 minutos.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 60 minutos.

Preparación: extender la masa a 2,5-3 mm de espesor luego plegar en 3. Humedecer la superficie y añadir las semillas de sésamo, luego extender de nuevo hasta 5 mm de grosor. Cortar tiras de 1 cm de ancho, retorcerlas y colocarlas sobre una bandeja con papel de horno.

Fermentación final: 20 minutos a 25°C con 75% humedad.

Cocción: 15 minutos a 200°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