

Pan de molde intenso

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

Azúcar: 0,4 kg

Aceite de colza: 0,4 kg

Levadura: 0,3 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 6 L

Método con dosificación 3%

Temperatura de base: 54 a 56°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos.
- **Segunda velocidad:** Oblicua: 18-20 minutos.
Espiral: 10 minutos.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 10 minutos.

División: en piezas de 500 g a 1 kg según el tamaño de los moldes disponibles.

Reposo intermedio: 10 minutos.

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

Fermentación final: 1h30-2h a 32°C con 80% humedad.

Cocción: poner la vapor y hornear 35 a 50 minutos a 180°C (horno de solera) o 150°C (horno ventilado).

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