

Pan corto de cereales

Masa madre deshidratada
Terre d'Arômes

Germen Tostado

N° 1143

Tostado, con notas de avellana

Otras aplicaciones:

Pan especial, baguette signature



INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 9,8 kg

Terre d'Arômes Germen Tostado: 0,2 kg

Levadura: 0,1 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 6,8 L

Mezcla 5 semillas: 2 kg

Agua de ajuste: 1,5 L

Método con dosificación 2%

Preparación de los cereales: remojar al menos 1 hora antes de incorporar (mezcla 5 semillas + agua de ajuste).

Temperatura de base: 60°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos.
- **Segunda velocidad:** Oblicua: 6 minutos, añadir la sal y seguir 6 minutos. Incorporar las semillas remojadas y amasar de nuevo 6-7 minutos.
Espiral: 3 minutos, añadir la sal y seguir 3 minutos. Incorporar las semillas remojadas y amasar de nuevo 4-5 minutos.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 60 minutos.

División: en piezas de 330 g o 400 g.

Reposo intermedio: 20 minutos.

Formado: manual o con la ayuda de una máquina en formato *bâtard*, bola o *pavé*.

Fermentación final: 1h15-1h30 a 25°C con 75% humedad.

Cocción: hornear 20-30 minutos a 240°C (cúpula) y 230°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