

Fougasse

Masa madre deshidratada
Terre d'Arômes



Trigo Gran Aroma

N° 1103

Malteado, con notas de cacao y de avellana

Otras aplicaciones:
Pan de pueblo, pan especial



INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 9,8 kg

Terre d'Arômes Trigo Gran Aroma: 0,2 kg

Aceite de oliva: 0,4 kg

Levadura: 0,3 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 8,8 a 5,8 L

Método con dosificación 2%

Temperatura de base: 58°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos, luego autólisis durante 30 minutos.
- **Segunda velocidad:** Oblicua: 15-16 minutos.
Espiral: 6-7 minutos.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 30 minutos.

División: en piezas de 200 g y bolear.

Reposo intermedio: 20 minutos.

Preparación: extender en círculo a 0,5 cm de espesor, colocar sobre la bandeja, luego poner el relleno sobre la mitad, y hacer varios cortes en ancho en la parte restante. Humedecer los bordes, cerrar y dorar.

Cocción: 20-25 minutos en un horno ventilado con arranque en frío, ajustado 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
SAVOIRS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE
FRANCESA DESDE 1984