

Bola de centeno

Masa madre líquida
Phil Levain



Centeno CRC®

N° 2101

Caramelizado, con notas de
caramelo y de fruta

Otras aplicaciones:

Pan de masa madre, pan especial



INGREDIENTES

Harina de centeno T85: 5 kg

Harina de centeno T170: 5 kg

Phil Levain Centeno CRC®: 1,2 kg

Masa fermentada: 4 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 9,6 a 9,8 L

Método con dosificación 12%

Temperatura de base: 125°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 3 minutos, y luego 3 minutos con la masa fermentada.
- **Segunda velocidad:** Oblicua: 2 minutos.
Espiral: 1 minuto.

Temperatura de la masa: 35-40°C aproximadamente.

Primera fermentación: durante 60 minutos.

División: en piezas de 500 g a 1,5 kg.

Formado: bolear ligeramente las piezas y colocarlas boca abajo en banetones enharinados.

Fermentación final: 30 a 50 minutos a 25°C con 75% humedad.

Cocción: hornear a 250°C, luego continuar a 220°C durante 45 a 90 minutos, según el tamaño de las piezas. Secar bien las piezas al final de la cocción.

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