

Bollitos de cereales

Masa madre deshidratada
Terre d'Arômes



Sarraceno

N° 1129

Especiado, con notas de miel,
pimienta y caramelo

Otras aplicaciones:
Pan de pueblo, pan de cereales



INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 9,5 kg

Sal: 0,18 kg

Terre d'Arômes Sarraceno: 0,5 kg

Agua: 6,6 a 7,2 L

Levadura: 0,1 kg

Método con dosificación 5%

Temperatura de base: 60-62°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos, luego autólisis durante 30 minutos.
- **Segunda velocidad:** Oblicua: 6 minutos, añadir la sal y seguir 6 minutos.
Espiral: 3 minutos, añadir la sal y seguir 3 minutos.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 60 minutos.

División: en bolas de 500 g.

Reposo intermedio: 20 minutos.

Formado: con un rodillo, formar los bollitos y colocarlas sobre las telas enharinadas, con la hendidura hacia arriba.

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

Horneado: voltear y espolvorear harina sobre los panes, generar vapor y hornear.

Cocción: cocer 30-35 minutos a 240°C/250°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