

Baguette de firmada

Masa madre deshidratada
Terre d'Arômes



Germen de Trigo OFG

N° 1186

Malteado, con notas de avellana
y de mantequilla

Otras aplicaciones:
Pan especial, baguette signature



INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 9,85 kg

Terre d'Arômes Germen de Trigo OFG: 0,15 kg

Levadura: 0,1 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 6,8 L

Método con dosificación 1,5%

Temperatura de base: 60°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 piezas de 330 g pre-formados.

Reposo intermedio: 20 minutos.

Formado: manual o con la ayuda de una máquina y formar en *baguette*.

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

Cocción: greñar, aplicar vapor y hornear 20-26 minutos a 250°C (cúpula)/240°C (suelo).

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
FRANCESE DESDE 1984