

Corona Bío

Masa madre líquida
Phil Levain



Centeno Bío

Nº 2102

Afrutado, con notas de avellana y especias

Otras aplicaciones:
Bolla de centeno, pan especial



INGREDIENTES

Harina de tradición bío: 10 kg

Phil Levain Centeno Bío: 0,5 kg

Levadura: 0,06 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 6,6 a 7 L

Método con dosificación 5%

Temperatura de base: 62-64°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos, luego autólisis durante 30 a 60 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: 30 minutos en cubeta, y luego toda la noche a 4°C.

Puesta a temperatura: 30 a 45 minutos a 25°C.

División: en piezas de 800 g.

Reposo intermedio: 20 minutos.

Formado: formar manualmente en forma de corona y colocar en banetones enharinados.

Fermentación final: 1h15 a 1h30 a 25°C.

Horneado: greñar, aplicar vapor y hornear.

Cocción: 35 a 40 minutos a 250°C (cúpula) y 230°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
SAVOURS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE
FRANCESA DESDE 1984