

Pan de molde esponjoso

Masa madre deshidratada
Terre d'Arômes



Trigo Integral CRC®

N° 1148

Afrutado, con notas de crema,
manzana y acidez

Otras aplicaciones:
Pan de molde integral, baguette

INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 9,8 kg

Terre d'Arômes Trigo Integral CRC®: 0,2 kg

Azúcar: 0,4 kg

Aceite de colza: 0,4 kg

Levadura: 0,3 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 6 L

Método con dosificación 2%

Temperatura de base: 54-56°C.

Amasado:

- Primera velocidad: 5 minutos.
- Segunda velocidad: Oblicua: 18 a 20 minutos.
Espiral: 10 minutos.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 10 minutos.

División: en piezas de 500 g a 1 kg, según el tamaño de los moldes.

Reposo intermedio: 10 minutos.

Formado: amasar en la máquina asegurándose de desgasificar bien, luego colocar en los moldes engrasados.

Fermentación final: 1h30-2h a 32°C con 80% humedad.

Cocción: aplicar el vapor y cocer durante 35-50 minutos a 180°C (horno de piso) o a 150°C (horno ventilado).

Estos datos son orientativos ya que dependen de las materias primas y equipos utilizados.
No duden en contactar con nuestros especialistas para cualquier adaptación.

Philibert
SAVOIRS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE
FRANCESA DESDE 1984