

Pan oriental trigo Candéal

Masa madre deshidratada
Terre d'Arômes



Centeno Trigo Candéal

N° 1234

Ahumado, con notas de almendra
tostada y de caramelo

Otras aplicaciones:
Baguette, pan de pueblo



INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 4,85 kg

Sémola de trigo duro fina 5 kg

Aceite de girasol: 0,6 kg

Terre d'Arômes Centeno Trigo Candéal: 0,15 kg

Levadura: 0,2 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 6,2 a 6,6 L

Método con dosificación 1,5%

Temperatura de base: 58°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos.
- **Segunda velocidad:** Oblicua: 6 minutos y luego seguir 6 minutos más añadiendo aceite.
Espiral: 3 minutos y luego seguir 3 minutos más añadiendo aceite.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

División: en bolas de 330 g.

Reposo intermedio: 20 minutos.

Formado: extender sobre la sémola de trigo duro.

Fermentación final: 1h30-2h a 25°C con 75% humedad.

Cocción: cocer 10 minutos a 280°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