

Pan tipo préfou

Masa madre deshidratada
Terre d'Arômes



Centeno Trigo Candeal

Ahumado, con notas de almendra tostada y de caramelo

Otras aplicaciones:
Baguette, pan de pueblo



INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 9,8 kg

Sal: 0,18 kg

Terre d'Arômes Centeno Trigo Candeal: 0,2 kg

Agua: 5,6 a 6 L

Levadura: 0,2 kg

Método con dosificación 2%

Temperatura de base: 54°C.

Amasado:

- Primera velocidad: 5 minutos.
- Segunda velocidad: Oblicua: 12-13 minutos.
Espiral: 6-7 minutos.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

División: extender la masa a 1,5 cm de espesor y cortar rectángulos de 5 x 20 cm de 300 g luego colocar sobre la bandeja de cocción.

Fermentación final: 2h-2h30 a 28°C con 80% humedad.

Cocción: hornear, aplicar vapor y cocer 15-16 minutos a 200°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
SAVOURS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE
FRANCESA DESDE 1984