

Pan bise

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: 4,75 kg

Harina de piedra T80: 4,75 kg

Terre d'Arômes Centeno Trigo Candeal: 0,5 kg

Levadura: 0,02 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 5,6 a 6 L

Método con dosificación 5%

Temperatura de base: 70°C.

Amasado:

- Primera velocidad: 10 minutos.
- Segunda velocidad: Oblicua: 6 minutos.
Espiral: 3 minutos.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 2 horas con un pliego después de 1 hora.

División: en piezas de 500 g a 800 g.

Reposo intermedio: 20 minutos.

Formado: manual o con la ayuda de una máquina en formato *bâtard* o bola.

Fermentación final: 18h a 12°C con 75% humedad.

Cocción: cocer 35-45 minutos a 240°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