

Déjeunette al maíz

Mixes
Premixes



Premix Maíz Bío

Nº 1382

Maíz tostado con notas
ligeramente dulces

Otras aplicaciones:
Pan de cereales, bun, pan de molde



INGREDIENTES

Harina T55 o T65 bío: 4,5 kg

Premix Maíz Bío: 5 kg

Semillas de girasol bío: 0,5 kg

Levadura: 0,2 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 6 a 6,2 L

Método con dosificación 50%

Temperatura de base: 56 a 58°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos.
- **Segunda velocidad:** Oblicua: 22 a 24 minutos.
Espiral: 14 a 16 minutos.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 20 a 30 minutos.

División: en bolas de 150 g.

Reposo intermedio: 5 a 10 minutos.

Formado: manual o con una máquina en formato *déjeunette*.

Fermentación final: 1h a 1h15 a 25°C.

Horneado: greñar, aplicar vapor y hornear.

Cocción: 14-16 minutos a 240°C (cúpula)/230°C (suelo).