

Pretzels

Masa madre líquida
Phil Levain



Blé d'Or CRC®

N° 2103

Lácteo floral, con notas de yogur
y de flores

Otras aplicaciones:
Bollería



INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 10 kg

Phil Levain Blé d'Or CRC®: 1 kg

Levadura: 0,25 kg

Sal: 0,16 kg

Leche: 1 kg

Mantequilla: 2 kg

Agua: 2,4 L

Método con dosificación 10%

Temperatura de base: 54°C.

Amasado:

- Primera velocidad: 5 minutos.
- Segunda velocidad en batidora: 7 minutos.

Temperatura de la masa: 24°C.

Primera fermentación: 30 minutos.

División: en piezas de 60 g.

Reposo intermedio: 10 minutos.

Formado: estirar hasta 60 cm y luego formar los pretzels.

Fermentación final: durante 20 minutos a 28°C.

Horneado: sumergir en sosa cáustica, hacer los cortes y espolvorear con sal gruesa.

Cocción: 20 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
SAVOIRS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE
FRANCESA DESDE 1984