

Pan de maíz

Mixes
Premixes



Premix Maíz Bío

N° 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 350 g.

Reposo intermedio: 5 a 10 minutos.

Formado: con la ayuda de una máquina.

Fermentación final: 1h a 1h15 a 25°C.

Horneado: greñar, aplicar vapor y hornear.

Cocción: 22-24 minutos a 240°C (cúpula)/230°C (suelo).

Estos datos son orientativos ya que dependen de las materias primas y equipos utilizados.
No duden en contactar con nuestros especialistas para cualquier adaptación.

Philibert
SAVOURS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE
FRANCESA DESDE 1984