

Pinsa Romana

Masa madre deshidratada
Terre d'Arômes



Trigo Duro OFG

N° 1107

Lácteo y malteado, con notas de
yogur y de nata

Otras aplicaciones:

Ciabatta, focaccia, baguette



INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 8 kg

Sémola de trigo duro fina: 2 kg

Terre d'Arômes Trigo Duro OFG: 0,3 kg

Aceite de oliva: 0,4 kg

Levadura: 0,1 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 6,2 a 6,6 L

Agua de ajuste: 0,2 a 0,6 L

Método con dosificación 3%

Temperatura de base: 60°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos.
- **Segunda velocidad:** Oblicua: 13-14 minutos, rociar con agua en los últimos 5 minutos.
Espiral: 6-7 minutos, rociar con agua en los últimos 3 minutos.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: durante 2 horas.

División: en piezas de 330 g.

Reposo intermedio: dejar reposar 1 hora a 4°C, luego 30 minutos a temperatura ambiente.

Formado: extender la masa en forma de óvalo con las manos.

Cocción: 6-8 minutos a 260°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