

Bola otoñal

Masa madre deshidratada
Terre d'Arômes



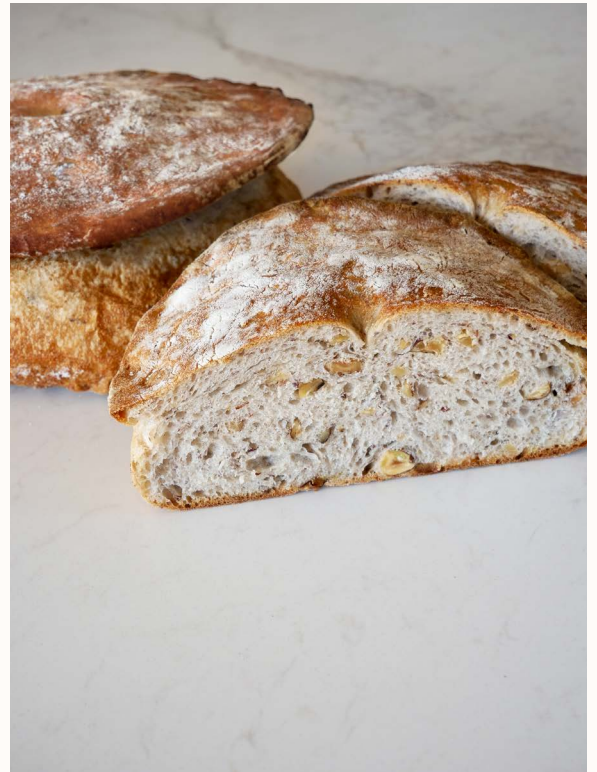
Espelta Bío

N° 1108

Afrutado, con notas de almendra y de avellana

Otras aplicaciones:

Pan de espelta, brioche, pan especial



INGREDIENTES

Harina T55 o T65 bio: 9,6 kg

Terre d'Arômes Espelta Bío: 0,4 kg

Avellanas tostadas y troceadas: 1,3 kg

Nueces tostadas y troceadas: 1,3 kg

Levadura: 0,1 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 6,8 L

Método con dosificación 4%

Temperatura de base: 60°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos luego autólisis durante 30 minutos.
- **Segunda velocidad:** Oblicua: 6 minutos, añadir la sal y seguir 6 minutos.
Espiral: 3 minutos, añadir la sal y seguir 3 minutos.
- **Primera velocidad:** Oblicua: añadir las frutas y seguir 2 minutos.
Espiral: añadir las frutas y seguir 1 minuto.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 60 minutos.

División: en bolas de 100 g y 400 g o de 150 g y 750 g.

Reposo intermedio: 20 minutos.

Formado: volver a bolear las bolas grandes y extender las pequeñas para ensamblarlas y formar un Auvergnat. Colocar boca abajo sobre un paño enharinado o en banetones redondos enharinados.

Fermentación final: 1h-1h15 a 25°C con 75% humedad.

Cocción: 32-35 minutos (500 g) o 45-50 minutos (800 g) a 230°C (suelo) y 250°C (cúpula). Secar bien al final de la cocción.