

Baguette de campo

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 bío: 9,6 kg

Sal: 0,18 kg

Terre d'Arômes Espelta Bío: 0,4 kg

Agua: 6,4 a 7 L

Levadura: 0,1 kg

Método con dosificación 4%

Temperatura de base: 60°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos.
- **Segunda velocidad:** Oblicua: 6 minutos, añadir la sal y seguir 6 minutos.
Espiral: 3 minutos, añadir la sal y seguir 3 minutos.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 60 minutos.

División: en piezas de 330 g.

Reposo intermedio: 20 minutos.

Formado: manual o con la ayuda de una máquina y formar en *baguette*.

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

Horneado: enharinar, greñar en “polka” y hornear.

Cocción: 18-20 minutos a 240°C (suelo) y 260°C (cúpula).

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
SAVOURS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE
FRANCESA DESDE 1984