

Baguette de fermentación lenta

Concentrado Tecnológico
con masa madre

Phil Force

Nº 1410

Aplicación:

Reduce la aparición de ampollas y aporta una nota ligeramente dulce, con una miga ambarina.

Ideal para producciones diferidas.



INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 10 kg

Sal: 0,18 kg

Phil Force: 0,1 kg

Agua: 6,5 a 6,8 L

Levadura: 0,04 kg

Método con dosificación 1%

Temperatura de base: 58°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: 24-25°C.

Primera fermentación: 60 minutos.

División: en piezas de 330 g.

Reposo intermedio: 20 minutos.

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

Fermentación final: 14h-18h a 7-8°C con 70% humedad.

Cocción: greñar, aplicar vapor y hornear 18-20 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
SAVOURS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE
FRANCESE DESDE 1984