

Baguette de verano

Concentrado Tecnológico
con masa madre



Phil Fournée Ferment

N° 1411

Notas aromáticas ambarinas

Aplicación:

Concentrado 3 en 1 que facilita y favorece el levado de las masas. Ideal para panes rústicos.



INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 9,5 kg

Phil Fournée Ferment: 0,5 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 6,6 a 7,2 L

Albaricoques secos: 1,25 kg

Avellanas tostadas y troceadas: 1,25 kg

Método con dosificación 5%

Temperatura de base: 60-62°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.
- **Primera velocidad:** Oblicua: añadir los albaricoques y las avellanas, seguir 5-6 minutos.
Espiral : añadir los albaricoques y las avellanas, seguir 3-4 minutos.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 60 minutos.

División: en piezas de 330 g con un ligero formado.

Reposo intermedio: 10-15 minutos.

Formado: con la ayuda de una máquina abierta, solo enrollar y colocar sobre tela enharinada con la costura hacia abajo

Fermentación final: 60 minutos a 25°C con 75% humedad.

Cocción: hornear con la costura hacia arriba para un aspecto arrugado y rústico (sin greñar), cocer 18-20 minutos a 240/260°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
FRANCESA DESDE 1984