

Baguette Centeno

Masa madre líquida
Phil Levain



Easy Levain Centeno Gran Aroma

N° 2117

Afrutado y acidulado, con notas
de fruta compotada

Otras aplicaciones:

Pan de pueblo, pan especial



INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 10 kg

Easy Levain Centeno Gran Aroma: 0,3 kg

Levadura: 0,06 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 6,5 a 7 L

Método con dosificación 3%

Temperatura de base: 60-62°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos sin la sal.
- **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: 30 minutos en cubeta, y luego toda la noche a 4°C (16-20h).

Puesta a temperatura: 30 a 45 minutos a temperatura ambiente (atención al dorado de la corteza).

División: en piezas de 330 g.

Reposo intermedio: 20 minutos.

Formado: manual o con la ayuda de una máquina.

Fermentación final: 1h15 a 1h30 a 25°C con 70% humedad.

Horneado: greñar, aplicar vapor y hornear.

Cocción: 20 a 45 minutos a 240-260°C, según el tamaño de los panes.

Estos datos son orientativos ya que dependen de las materias primas y equipos utilizados.
No duden en contactar con nuestros especialistas para cualquier adaptación.

Philibert
SAVOIRS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE
FRANCESE DESDE 1984