

# Pan de nueces

Concentrado Tecnológico  
con masa madre



## Phil Savor Noir

N° 1421

Aplicación:

Aporta un color caramelo, volumen y una mejor manejabilidad de las masas



### INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 9,7 kg

Phil Savor Noir: 0,3 kg

Levadura: 0,15 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 6,4 a 6,8 L

Nueces tostadas y troceadas: 2,2 kg

### Método con dosificación 3%

**Temperatura de base:** 58°C.

**Amasado:**

- **Primera velocidad:** 5 minutos.
- **Segunda velocidad:** Oblicua: 10 minutos, añadir la sal y seguir 5 minutos. Añadir los nueces y amasar de nuevo 3-4 minutos.  
Espiral: 4 minutos, añadir la sal y seguir 3 minutos. Añadir los nueces y amasar de nuevo 1-2 minutos.

**Temperatura de la masa:** 25-26°C.

**Primera fermentación:** 30 minutos.

**División:** en bolas de 400 g.

**Reposo intermedio:** 15 minutos.

**Formado:** manual o con la ayuda de una máquina en formato bâtard, colocar sobre telas enharinadas, con el cierre hacia arriba.

**Fermentación final:** 1h15-1h30 a 25°C con 75% humedad.

**Horneado:** enharinar los panes, greñar, aplicar vapor y hornear.

**Cocción:** cocer 26-30 minutos a 230°C/250°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