

Hogaza campesina

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

Sal: 0,18 kg

Phil Savor Noir: 0,3 kg

Agua: 6,4 a 6,8 L

Levadura: 0,15 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.
Espiral: 4 minutos, añadir la sal y seguir 3 minutos.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 30 minutos.

División: en bolas de 500 g.

Reposo intermedio: 15 minutos.

Formado: volver a bolear y colocar sobre telas enharinadas o en cestas de fermentación enharinadas.

Fermentación final: 1h15-1h30 a 25°C.

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

Cocción: cocer 40 minutos a 240°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