

Pan campesino de cereales

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: 8,7 kg

Harina de centeno T170: 1 kg

Phil Savor Noir: 0,03 kg

Levadura: 0,1 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 6,4 a 6,8 L

Mezcla 5 semillas: 2,2 kg

Agua de ajuste: 1,65 L

Método con dosificación 3%

Preparación de los cereales: remojar al menos 1 hora antes de incorporar (mezcla 5 semillas + agua de ajuste)

Temperatura de base: 60°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos.
- **Segunda velocidad:** Oblicua: 8 minutos, añadir la sal y seguir 5 minutos. Añadir los cereales remojados y amasar de nuevo 5-6 minutos.
Espiral: 3 minutos, añadir la sal y seguir 3 minutos. Añadir los cereales remojados y amasar de nuevo 3-4 minutos.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 60 minutos.

División: en bolas de 350 g.

Reposo intermedio: 15 minutos.

Formado: manual o con la ayuda de una máquina, en barqueta, greñado estilo salchichón.

Fermentación final: 1h30 a 25°C.

Horneado: aplicar vapor y hornear.

Cocción: cocer 24-28 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