

# Baguette con aceitunas

Concentrado Tecnológico  
con masa madre

## Phil Premium Combo 20

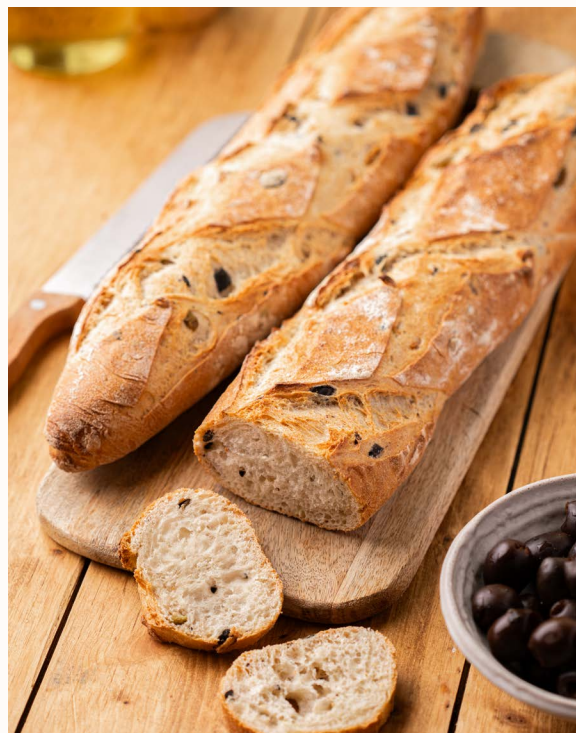
Nº 1487

Notas de germen

Aplicación:

Ideal para baguette alveolada de firmada

Adaptado para una producción en líneas  
industriales de alta cadencia



### INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 9,8 kg

Phil Combo 20: 0,2 kg

Levadura: 0,12 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 7 a 7,6 L

Aceitunas negras: 1,4 kg

Aceitunas verdes: 1,4 kg

### Método con dosificación 2%

**Temperatura de base:** 58°C.

**Amasado:**

- **Primera velocidad:** 5 minutos.
- **Segunda velocidad:** Oblicua: 16 minutos, añadir las aceitunas y seguir 2 minutos.  
Espiral: 8-9 minutos, añadir las aceitunas y seguir 1 minuto.

**Temperatura de la masa:** 25-26°C.

**Primera fermentación:** 30 minutos.

**División:** en piezas de 330 g.

**Reposo intermedio:** 20 minutos.

**Formado:** con la ayuda de una máquina abierta (sin laminado), luego colocar en telas enharinadas.

**Fermentación final:** 50-60 minutos a 25°C.

**Cocción:** greñar, aplicar vapor y hornear 12-14 minutos a 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 adaptación.

Philibert  
savours

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE  
FRANCESA DESDE 1984