

Panecillos rústicos

Concentrado Tecnológico
con masa madre

Phil Premium Combo 20

N° 1487

Notas de germen

Aplicación:

Ideal para baguette alveolada de firma

Adaptado para una producción en líneas
industriales de alta cadencia



INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 9,8 kg

Sal: 0,18 kg

Phil Combo 20: 0,2 kg

Agua: 7 a 7,6 L

Levadura: 0,12 kg

Método con dosificación 2%

Temperatura de base: 58°C.

Amasado:

- Primera velocidad: 5 minutos.
- Segunda velocidad: Oblicua: 16 minutos.
Espiral: 8-9 minutos.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 30 minutos.

División: laminar a 1,5 cm de espesor y cortar panecillos de 80 g.

Fermentación final: 60 minutos a 25°C.

Horneado: greñar, aplicar vapor y hornear.

Cocción: cocer 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