

Pan de masa madre

Masa madre líquida
Phil Levain

Blé Complet CRC®
N° 2118

Lácteo, con notas de nata y un toque de pimienta

Otras aplicaciones:

Pan de molde, baguette, pan especial



INGREDIENTES

Harina T55 or T65: 10 kg

Sal: 0,18 kg

Phil Levain Blé Complet CRC®: 2 kg

Agua: 5,4 a 5,8 L

Levadura: 0,02 kg

Método con dosificación 20%

Temperatura de base: 58-60°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: 1h30 con un pliego después de 30 minutos.

División: en piezas de 330 g o 500 g.

Reposo intermedio: 20 minutos.

Formado: manual.

Fermentación final: 14h-16h a 13-14°C o 3h30-4h a 25°C.

Horneado: greñar, aplicar vapor y hornear.

Cocción: cocer a 230°C (suelo) y 260°C (cúpula) durante 18-35 minutos, según el tamaño de los panes.

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