

Panecillos

Concentrado Tecnológico
con masa madre

Phil Strong

Nº 1489

Aplicación:

Facilita el trabajo, mejora el volumen y la consistencia de las masas. Ideal para producciones en directo.



INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 10 kg

Phil Strong: 0,03 kg

Levadura: 0,15 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 6,4 a 6,8 L

Método con dosificación 0,3%

Temperatura de base: 58°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos.
- **Segunda velocidad:** Oblicua: 8 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 piezas de 50 g a 80 g.

Reposo intermedio: 10 minutos.

Formado: manual o con la ayuda de una máquina, en formato de panecillos (tipo pistolet).

Fermentación final: 1h15-1h30 a 25°C con 75% humedad.

Horneado: greñar, aplicar vapor y hornear.

Cocción: cocer 10-15 minutos a 260°C, 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 adaptación.

Philibert
SAVOURS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE
FRANCESA DESDE 1984