

Panini

Concentrado Tecnológico
con masa madre

Phil Strong

N° 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: 0,02 kg

Levadura: 0,15 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 6,4 a 6,8 L

Método con dosificación 0,2%

Temperatura de base: 56°C.

Amasado:

- Primera velocidad: 5 minutos.
- Segunda velocidad: Oblicua: 13-14 minutos.
Espiral: 6-7 minutos.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 20 minutos.

División: en bolas de 180 g.

Reposo intermedio: 10 minutos.

Formado: manual o con la ayuda de una máquina, en formato *déjeunette* y colocar sobre papel y bandeja de hornear.

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

Horneado: aplicar vapor y hornear.

Cocción: cocer 10 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