

# Baguette Intensa

Masa madre deshidratada  
Terre d'Arômes



**Trigo Gran Aroma Intenso CRC®**

N° 1114

Malteado, con notas de fruta y de café

Otras aplicaciones:

Pan de pueblo, pan especial



## INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 9,85 kg

Terre d'Arômes Trigo Gran Aroma Intenso CRC®: 0,15 kg

Levadura: 0,1 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 6,6 a 7 L

## Método con dosificación 1,5%

**Temperatura de base:** 60°C.

**Amasado:**

- **Primera velocidad:** 5 minutos luego autólisis durante 30 minutos.
- **Segunda velocidad:** Oblicua: 6 minutos, añadir la sal y seguir 6 minutos.  
Espiral: 3 minutos, añadir la sal y seguir 3 minutos.

**Temperatura de la masa:** 25-26°C.

**Primera fermentación:** 60 minutos.

**División:** en piezas de 330 g pre-formados.

**Reposo intermedio:** 20 minutos.

**Formado:** manual o con la ayuda de una máquina y formar en *baguette*.

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

**Cocción:** greñar, aplicar vapor y hornear 18-20 minutos a 240°C y 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 adaptation.

*Philibert*  
SAVOIRS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE  
FRANCESA DESDE 1984