

Pan de molde campesino

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 T150: 5 kg

Harina T55 o T65: 4,6 kg

Terre d'Arômes Trigo Gran Aroma Intenso CRC®: 0,4 kg

Azúcar: 0,4 kg

Aceite de colza: 0,5 kg

Levadura: 0,2 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 5,8 a 6 L

Método con dosificación 4%

Temperatura de base: 60°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos.
- **Segunda velocidad:** Oblicua: 18 a 20 minutos.
Espiral: 10 minutos.

Temperatura de la masa: 26°C.

Primera fermentación: 10 minutos.

División: en bolas de 500 g o 800 g.

Reposo intermedio: 15 minutos.

Formado: manual o con la ayuda de una máquina, y colocar en moldes engrasados.

Fermentación final: 1h30 a 35°C con 75% humedad.

Cocción: cocer 25 a 40 minutos a 150°C en un horno ventilado (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
SAVOIRS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE
FRANCESA DESDE 1984