

Baguette tipo ficelle

Masa madre deshidratada
Terre d'Arômes



Centeno CRC®

N° 1117

Caramelizado, con notas
aciduladas y especiadas

Otras aplicaciones:
Pan de cereales, pan especial



INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 9,6 kg

Terre d'Arômes Centeno CRC®: 0,4 kg

Semillas de calabaza: 1,2 kg

Levadura: 0,06 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 6,6 a 6,8 L

Queso emmental: C/S

Método con dosificación 4%

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: 30 minutos, luego a 4°C durante 14-18 horas.

Puesta a temperatura: 30 minutos a temperatura ambiente.

División: en en piezas alargadas de 120 g.

Reposo intermedio: 20 minutos.

Formado: aplanar y añadir las semillas de calabaza y el emmental. Retorcer (twist), colocar sobre papel de horno y bandeja de cocción.

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

Cocción: hornear 14-16 minutos a 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