

Baguette de Tradición

Masa madre líquida
Phil Levain



Trigo Duro CRC®

N° 2145

Lácteo, con notas de mantequilla
y de caramelo

Otras aplicaciones:

Bun, brioche, croissant



INGREDIENTES

Harina de tradición: 10 kg

Sal: 0,18 kg

Phil Levain Trigo Duro CRC®: 0,8 kg

Agua: 6,4 a 7 L

Levadura: 0,1 kg

Método con dosificación 8%

Temperatura de base: 62-64°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos, luego autólisis durante 30 a 60 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.

Reposo intermedio: 15 minutos.

Formado: manual o con la ayuda de una máquina abierta.

Fermentación final: 1h15 a 25°C con 70% humedad.

Horneado: greñar, aplicar vapor y hornear.

Cocción: 18-20 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 adaptación.

Philibert
SAVOURS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE
FRANCESA DESDE 1984