

Pan a la cerveza

Masa madre deshidratada
Terre d'Arômes

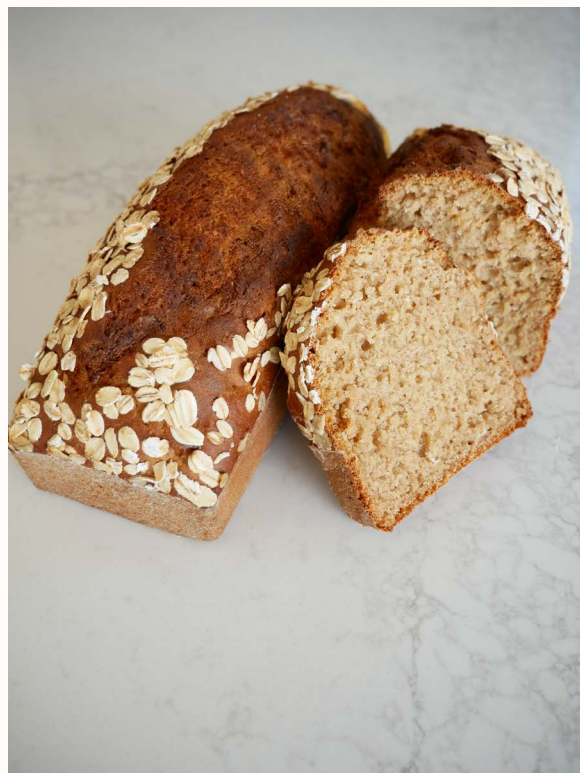
Centeno Bío

N° 1118

Especiado, con notas de avellana y de especias

Otras aplicaciones:

Pan de pueblo, pan de cereales



INGREDIENTES

Harina T55 o T65 bío: 6 kg

Harina integral bío T150: 4 kg

Terre d'Arômes Centeno Bío: 0,2 kg

Copos de avena bío: 1 kg

Levadura química bío: 0,35 kg

Azúcar moreno bío: 0,8 kg

Mantequilla en pomada bío: 0,55 kg

Leche bío: 6,7 kg

Miel bío: 2,65 kg

Cerveza negra bío: 3,35 L

Sal: 0,2 kg

Método con dosificación 2%

Amasado con la batidora usando la pala:

- **Primera velocidad:** 5 minutos.
- **Segunda velocidad:** 2-3 minutos.

División: en piezas de 500 a 750 g. Colocar en moldes engrasados (tipo pan de molde o molde de cake abierto)

Cocción: hornear 35 a 50 minutos a 170°C en un horno ventilado.

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