

Pan de centeno bío

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: 6,7 kg

Harina de centeno T170 bío: 1,45 kg

Farine de centeno T85 bío: 1,45 kg

Terre d'Arômes Centeno Bío: 0,4 kg

Masa fermentada bío: 2,5 kg

Levadura: 0,08 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 6,8 a 7,2 L

Método con dosificación 4%

Temperatura de base: 68°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 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: 10 minutos.

División: en bolas de 120 g a 250 g.

Reposo intermedio: 10 minutos.

Formado: bolear de nuevo y colocar las bolas por 3 en banetones en formato de pan Vaudois.

Fermentación final: 45 minutos a 25°C con 75% humedad.

Cocción: hornear 26-45 minutos a 240°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