

Crutones de pan

Masa madre deshidratada
Terre d'Arômes



Centeno Gran Aroma

N° 1122

Tostado, con notas afrutadas y de café negro, y malta tostada

Otras aplicaciones:

Pan de pueblo, pan especial



INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 9,7 kg

Terre d'Arômes Centeno Gran Aroma: 0,3 kg

Levadura: 0,1 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 6,6 a 7 L

Método con dosificación 3%

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: 60 minutos.

División: en bolas de 330 g, 500 g.

Reposo intermedio: 20 minutos.

Formado: manual o con la ayuda de una máquina, en formato *bâtard*.

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

Cocción: cocer 24-35 minutos a 230°C/260°C.

Corte: después de dejar enfriar bien los panes, cortar en cubos de 1-1,5 cm. Rociar con aceite de oliva y mezclar, colocar los crutones sobre papel de horno y bandeja de cocción.

Cocción: hornear durante 10 minutos a 200°C en un horno ventilado.