

Pan vienés

Masa madre líquida
Phil Levain



Blé d'Or et Beurre

N° 2402

Lácteo, con notas de mantequilla
y de caramelo

Otras aplicaciones:
Bollería



INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 10 kg

Phil Levain Blé d'Or et Beurre: 0,2 kg

Levadura: 0,4 kg

Sal: 0,2 kg

Leche en polvo: 0,5 kg

Azúcar: 1 kg

Mantequilla: 1 kg

Agua: 5,6 L

Huevos (facultativo) : 1 L

Método con dosificación 2%

Temperatura de base: 56°C.

Amasado:

- Primera velocidad: 5 minutos.
- Segunda velocidad: 8 a 10 minutos.

Temperatura de la masa: 24-26°C.

Primera fermentación: 1 hora a 24°C o 12 horas a 4°C.

División: bolear en piezas de 100 g o 300 g.

Reposo intermedio: 20 minutos.

Formado: formar en bandejas moldeadas panecillos o baguettes, dorar y greñar en forma de salchichón.

Fermentación final: en directo durante 1h30-2h a 28°C.

Horneado: aplicar vapor y hornear. Al final de la cocción, voltear los panes sobre la bandeja.

Cocción: 18-20 minutos a 160°C (horno ventilado) o 18-20 minutos a 200-210°C (horno de solera).

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
SAVOIRS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE
FRANCESA DESDE 1984