

Pan montañés

Masa madre deshidratada
Terre d'Arômes



Centeno Gran Aroma Intenso

Nº 1123

Ahumado, con notas amaderadas, especiadas y de castañas asadas

Otras aplicaciones:

Pan de pueblo, pan especial



INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 8,7 kg

Harina de centeno T170: 1 kg

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

Levadura: 0,1 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 6,2 a 6,6 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 1,5 kg.

Reposo intermedio: 20 minutos.

Formado: manual o con la ayuda de una máquina en formato gran pan.

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

Cocción: espolvorear con harina, greñar, aplicar vapor y hornear 60-70 minutos a 220°C/240°C. Secar bien al final de la cocción.

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