

Pan pita

Masa madre deshidratada
Terre d'Arômes



Trigo CRC®

N° 1124

Lácteo, con notas de yogur, de mantequilla y de nata

Otras aplicaciones:

Baguette, pan blanco



INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 9,5 kg

Azúcar: 0,5 kg

Malta de cebada: 0,01 kg

Terre d'Arômes Trigo CRC®: 0,5 kg

Levadura seca: 0,2 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 5,6 a 6,2 L

Método con dosificación 5%

Temperatura de base: 56°C.

Amasado:

- Primera velocidad: 5 minutos.
- Segunda velocidad: Oblicua: 12-13 minutos.
Espiral: 6 minutos.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 30 minutos.

División: en bolas de 100 g.

Reposo intermedio: 20 minutos.

Formado: extender en forma circular a 0,3 cm de espesor, colocar sobre papel de horno y bandeja de cocción.

Cocción: cocer 5-8 minutos a 220°C en un horno de piso con vapor.

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
SAVOURS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE
FRANCESA DESDE 1984