

Pan rústico

Masa madre deshidratada
Terre d'Arômes



Dúo Centeno Intenso

N° 1212

Tostado, con notas tostadas y de
habas de cacao

Otras aplicaciones:

Pan rústico, bun

INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 9,7 kg

Terre d'Arômes Dúo Centeno Intenso: 0,3 kg

Levadura: 0,1 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 6,6 a 7,2 L

Método con dosificación 3%

Temperatura de base: 60°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos, luego autólisis de 30 minutos.
- **Segunda velocidad:** Oblicua: 10 minutos.
Espiral: 5 minutos.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 60 minutos.

División: en piezas de 400 g.

Reposo intermedio: 10 minutos.

Formado: formar *pavés* rectangulos.

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

Horneado: espolvorear con harina, greñar, aplicar vapor y hornear.

Cocción: 30 a 35 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
SAVOURS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE
FRANCESA DESDE 1984