

Torta de centeno

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 de centeno T85: 5 kg

Harina de centeno T170: 5 kg

Terre d'Arômes Dúo Centeno Intenso: 0,4 kg

Masa fermentada: 4 kg

Sal: 0,2 kg

Agua: 12 L

Método con dosificación 4%

Temperatura de base: 120-125°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 3 minutos, añadir la masa fermentada y seguir 3 minutos.
- **Segunda velocidad:** Oblicua: 2 minutos.
Espiral: 1 minuto.

Temperatura de la masa: 35°C.

Primera fermentación: 60 minutos.

División: en piezas de 500 g a 1,5 kg.

Formado: bolear ligeramente, y luego colocarlos boca abajo en bannetones enharinados

Fermentación final: 30-40 minutos a 25°C con 75% humedad.

Cocción: 45 minutos a 1h30 según el tamaño de las piezas. Hornear a 250°C y luego cocer a 220°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
SAVOIRS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE
FRANCESA DESDE 1984