

Bollos con cereales

Masa madre deshidratada
Terre d'Arômes



Dúo Centeno Intenso

N° 1212

Tostado, con notas tostadas y de habas de cacao

Otras aplicaciones:

Pan rústico, bolla de centeno

INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 9,7 kg

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

Levadura: 0,3 kg

Azúcar: 0,4 kg

Sal: 0,18 kg

Aceite de colza: 0,4 kg

Agua: 5,6 a 6 L

Mezcla 5 semillas: 2 kg

Agua de remojo: 1 L

Método con dosificación 3%

Preparación de los cereales: remojar al menos 1 hora antes de incorporar (mezcla 5 semillas + agua de remojo).

Temperatura de base: 56-58°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos.
- **Segunda velocidad:** Espiral: 10-12 minutos.
- **Primera velocidad:** incorporar las semillas remojadas y amasar de nuevo 2 minutos.
- **Segunda velocidad:** Espiral: amasar 2 minutos.

Temperatura de la masa: 26°C.

Primera fermentación: 10 minutos.

División: en bolas de 80-90 g.

Reposo intermedio: 10 minutos.

Formado: bolear de nuevo y colocar sobre una bandeja para bollos. Aplanar ligeramente, humedecer la superficie y añadir el topping deseado (sésamo, 5 semillas, sémola de trigo recubierta, etc).

Fermentación final: 1h30-2h a 28°C con 70% humedad.

Cocción: aplicar vapor y hornear 16-18 minutos a 180°C/190°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