

Baguette de tradición Perspective®

La masa madre muy activa Perspective®



Perspective Líquido CRC®

Nº 2133

Fermentado, con notas de mantequilla y avellana

Otras aplicaciones:

Pan de masa madre, brioche, pan de molde



INGREDIENTES

Harina de tradición: 10 kg

Agua: 7 L

Perspective Líquido CRC®: 1 kg

Agua de ajuste: 0,5 L

Sal: 0,2 kg

Método con dosificación 10%

Temperatura de base: 66°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos (harina y agua), luego autólisis de 45 minutos.
- **Segunda velocidad:** Oblicua: 6 minutos con masa madre, añadir la sal y agua de ajuste, luego seguir 6 minutos.
Espiral: 3 minutos con masa madre, añadir la sal y agua de ajuste, luego seguir 3 minutos.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 30 minutos en cubeta de 6,6 kg, luego toda la noche a 4°C.

Puesta a temperatura: 30 a 45 minutos a 25°C.

División: en piezas de 330 g.

Reposo intermedio: 20 minutos.

Formado: manual, y colocar con el cierre hacia arriba en sobre sémola de trigo duro.

Fermentación final: 2h30 a 3h a 25°C.

Cocción: greñar, aplicar vapor y hornear a 260°C durante 18-20 minutos.

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