

Torta de masa madre Perspective®

La masa madre muy activa Perspective®



Perspective Líquido Bío

Nº 2144

Fermentado, con notas de mantequilla y avellana

Otras aplicaciones:

Pan de masa madre, brioche, pan de molde



INGREDIENTES

Harina T110 bío: 10 kg

Perspective® Líquido Bío: 1,2 kg

Sal de Guérande: 0,18 kg

Agua: 6,4 a 7 L

Método con dosificación 12%

Temperatura de base: 72°C.

Amasado:

- Primera velocidad: 10 minutos.
- Segunda velocidad: Espiral: 3 minutos.

Temperatura de la masa: 24-26°C.

Primera fermentación: 1h30 a 24-25°C.

División: en bolas de 0,5 kg a 1,5 kg.

Reposo intermedio: 30 minutos.

Formado: bolear nuevamente y colocar en banetones enharinados sobre telas enharinadas con el cierre hacia arriba.

Fermentación final: 16 a 20 horas a 12°C con 75% humedad.

Horneado: voltear los panes sobre la bandeja, espolvorear con harina, greñar, aplicar vapor y hornear.

Cocción: 30 a 60 minutos a 230°C (suelo) y 250°C (cúpula).

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