

# Rugbrod Perspective®

La masa madre muy  
activa Perspective®



## Perspective Líquido Bío

N° 2144

Fermentado, con notas de  
mantequilla y avellana

Otras aplicaciones:

Pan de masa madre, brioche, pan de molde



### INGREDIENTES

Harina integral T150 bío: 3 kg

Harina de centeno T170 bío: 3,5 kg

Harina de centeno T85 bío: 3,5 kg

Perspective® Líquido Bío: 2 kg

Mezcla 5 semillas: 1 kg

Avellanas tostadas y picadas: 1 kg

Miel líquida bío: 0,4 kg

Sal de Guérande: 0,18 kg

Agua (45-50°C): 7 L

Agua de ajuste (45-50°C): 3 a 3,3 L

### Método con dosificación 2%

#### Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos.
- **Segunda velocidad:** Oblicua: 12 minutos añadiendo el agua de ajuste.  
Espiral: 6 minutos añadiendo el agua de ajuste.

**Temperatura de la masa:** 35°C.

**División:** descubrir y manipular con agua. Dividir en porciones de 750 g.

**Formado:** trabajo de la masa con agua (sin harina). Formar un rulo y colocarlo en moldes de pan de molde engrasados. Espolvorear la parte superior con la mezcla de 5 semillas o con pipas de girasol.

**Fermentación final:** 4h30 a 30-32°C con 75% humedad.

**Horneado:** aplicar vapor y hornear.

**Cocción:** cocer a 175°C en un horno de solera durante 1h15, luego desmoldar y dejar secar 15-20 minutos.

Estos datos son orientativos ya que dependen de las materias primas y equipos utilizados.  
No duden en contactar con nuestros especialistas para cualquier adaptación.

Philibert  
SAVOURS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE  
FRANCESA DESDE 1984