

Pan de masa madre Perspective®

La masa madre muy
activa Perspective®

Perspective Compacto CRC®

N° 2501

Fermentado, con notas de
mantequilla y avellana

Otras aplicaciones:

Baguette, brioche, pan de molde



INGREDIENTES

Harina de tradición: 8 kg

Harina integral T150: 2 kg

Perspective Compacto CRC®: 0,5 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 5,7 a 6 L

Método con dosificación 5%

Temperatura de base: 66-68°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos (harina y agua).
- **Segunda velocidad:** Oblicua: 1 minuto.
Espiral: 30 segundos.

Temperatura de la masa: 25°C.

Primera fermentación: en cubeta durante 18 horas a 20°C.

División: en piezas de 500 g.

Reposo intermedio: 20 minutos.

Formado: en formato *bâtard*, con el cierre hacia arriba sobre telas enharinadas o banetones.

Fermentación final: entre 2 horas y 2h30 a 25°C con 75% humedad.

Horneado: greñar, aplicar vapor y hornear.

Cocción: 35-40 minutos a 240-250°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