

Baguette de tradición de fermentación lenta

La masa madre muy activa Perspective®

Perspective Compacto CRC®

Nº 2501

Fermentado, con notas de mantequilla y avellana

Otras aplicaciones:

Pan de masa madre, brioche, pan de molde



INGREDIENTES

Harina de tradición: 10 kg

Perspective Compacto CRC®: 1 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 6,6 a 7 L

Agua de ajuste: 0,2 a 0,6 L

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: 5-6 minutos con masa madre, añadir la sal y agua de ajuste, luego seguir 5-6 minutos.
Espiral: 2-3 minutos con masa madre, añadir la sal y agua de ajuste, luego seguir 2-3 minutos.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 1h30 en cubeta de 6,6 kg con un pliego después de 45 minutos.

División: en piezas de 330 g.

Reposo intermedio: 20 minutos.

Formado: manual, y colocar sobre telas enharinadas, con el cierre hacia abajo.

Fermentación final: entre 16 y 20 horas a 15°C con 60-65% humedad.

Horneado: greñar, aplicar vapor y hornear.

Cocción: 18-20 minutos a 250-260°C.

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