

# Pan integral Perspective®

*La masa madre muy  
activa Perspective®*

## **Perspective Compacto CRC®**

N° 2501

Fermentado, con notas de  
mantequilla y avellana

Otras aplicaciones:

Pan de masa madre, brioche, pan de molde



### INGREDIENTES

Harina integral T.150: 10 kg

Sal: 0,2 kg

Perspective Compacto CRC®: 4 kg

Agua: 7 a 7,2 L

### **Método con dosificación 40%**

**Temperatura de base:** 64-66°C.

**Amasado:**

- **Primera velocidad:** 5 minutos (sin masa madre).
- **Segunda velocidad:** Espiral: 4 minutos sin masa madre, luego añadir la masa madre y seguir 6 minutos.

**Temperatura de la masa:** 25-27°C.

**Primera fermentación:** 1h a 26°C.

**División:** en bolas de 350 g.

**Reposo intermedio:** 30 minutos a 26°C.

**Formado:** manual, greñar en forma de salchichón y colocar sobre telas.

**Fermentación final:** entre 3h30 y 4 horas a 26°C con 75% humedad.

**Horneado:** hornear con vapor abundante.

**Cocción:** 26-28 minutos a 240°C (cúpula) y 230°C (suelo).

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