

Baguette de cereales Perspective®

La masa madre muy activa Perspective®

Perspective Compacto Bío

N° 2502

Fermentado, con notas de mantequilla y avellana

Otras aplicaciones:

Pan de masa madre, brioche, pan de molde



INGREDIENTES

Harina de tradición bío: 10 kg

Perspective® Compacto Bío: 1 kg

Sal de Guérande: 0,18 kg

Agua: 6,6 a 7 L

Agua de ajuste: 0,5 L

Mezcla 5 semillas: 1,2 kg

Eau de remojo: 0,9 kg

Método con dosificación 10%

Preparación de los cereales: remojar al menos 1 hora antes de incorporar (mezcla 5 semillas + agua de ajuste).

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.
- **Primera velocidad:** incorporar las semillas remojadas y amasar de nuevo 2 minutos.
- **Segunda velocidad:** amasar 2 minutos.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 60 minutos en cubeta de 6,6 kg con un pliego a 30 minutos, luego toda la noche a 4°C.

Puesta a temperatura: 45 a 60 minutos a 20-24°C.

División: en piezas de 400 g.

Reposo intermedio: 20-30 minutos.

Formado: manual o con la ayuda de una máquina abierta. Colocar las baguettes con el cierre hacia arriba sobre telas enharinadas.

Fermentación final: 2h30-3h a 25°C.

Horneado: greñar, aplicar vapor y hornear.

Cocción: 18-22 minutos a 250-260°C (dejar secar al final de cocción).

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
FRANCESE DESDE 1984