

Pan de molde bío

Masa madre deshidratada
Terre d'Arômes



Trigo Bío

N° 1102

Floral, con notas de nata y de heno seco

Otras aplicaciones:
Pan de molde bío, bollería bío



INGREDIENTES

Harina T55 o T65 bío: 9,6 kg

Terre d'Arômes Trigo Bío: 0,4 kg

Azúcar: 0,4 kg

Aceite de colza bío: 0,4 kg

Levadura: 0,3 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 6 L

Método con dosificación 4%

Temperatura de base: 54-56°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos.
- **Segunda velocidad:** Oblicua: 18 a 20 minutos.
Espiral: 10 minutos.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 10 minutos.

División: en piezas de 500 g a 1 kg según el tamaño de los moldes disponible.

Reposo intermedio: 10 minutos.

Formado: con la ayuda de una máquina y bien desgasificar.

Fermentación final: 1h30-2h a 32°C con 80% humedad.

Cocción: aplicar el vapor y cocer durante 35-50 minutos a 180°C en un horno de solera o a 150°C en un horno ventilado.

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
SAVOIRS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE
FRANCESA DESDE 1984