

# Bollitos de cereales

Masa madre deshidratada  
Terre d'Arômes



## Trigo Gran Aroma Intenso

N° 1104

Malteado, con notas de fruta y de café

Otras aplicaciones:  
Pan de pueblo, pan especial



### INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 9,8 kg

Terre d'Arômes Trigo Gran Aroma Intenso: 0,2 kg

Levadura: 0,06 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 6,8 L

Mezcla 5 semillas: 2 kg

Agua de ajuste: 1,5 L

### Método con dosificación 2%

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

**Temperatura de base:** 60°C.

**Amasado:**

- Primera velocidad: 5 minutos.
- Segunda velocidad: Oblicua: 6 minutos, añadir la sal y seguir 6 minutos.  
Espiral: 3 minutos, añadir la sal y seguir 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:** 30 minutos, luego a 4°C durante 16-18 horas.

**Puesta a temperatura:** de 30 a 45 minutos.

**División:** en bolas de 500 g.

**Reposo intermedio:** 15 minutos.

**Formado:** con un rodillo, formar los bollitos y colocarlas sobre las telas enharinadas, con la hendidura hacia arriba.

**Fermentación final:** 1h15-1h30 a 25°C con 75% humedad.

**Cocción:** 28-32 minutos a 240°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  
SAVOIRS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE  
FRANCESA DESDE 1984