

Bollos mediterráneos

Masa madre deshidratada
Terre d'Arômes



Trigo Duro OFG

N° 1107

Lácteo y malteado, con notas de yogur y de nata

Otras aplicaciones:
Ciabatta, focaccia, baguette



INGREDIENTES

Harina de Gruau: 9,6 kg

Terre d'Arômes Trigo Duro OFG: 0,4 kg

Levadura: 0,4 kg

Azúcar: 0,8 kg

Sal: 0,18 kg

Mantequilla: 2 kg

Huevos enteros: 1,5 kg

Agua: 5,1 L

Método con dosificación 4%

Temperatura de base: 56-58°C.

Amasado:

- Primera velocidad: 5 minutos.
- Segunda velocidad: Espiral: 12-15 minutos.

Temperatura de la masa: 26°C.

Primera fermentación: 20-30 minutos.

División: en bolas de 80-90 g.

Reposo intermedio: 5 a 10 minutos.

Formado: formar nuevamente en bolas y colocar sobre una bandeja para bollos.

Aplanar ligeramente, dorar y añadir el topping deseado (sésamo, 5 semillas, sémola de trigo cubierta).

Fermentación final: 1h30-2h a 28°C con 70% humedad.

Cocción: 16-18 minutos a 180-190°C (suelo)/150°C (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
FRANCESE DESDE 1984