

Pan Menhir

Masa madre deshidratada
Terre d'Arômes

Sarraceno Bío

N° 1116

Malteado, con notas de miel y de castaña

Otras aplicaciones:

Pan de pueblo, pan de cereales



INGREDIENTES

Harina T55 o T65 bío: 8,8 kg

Harina de Sarraceno bío: 0,8 kg

Terre d'Arômes Sarraceno Bío: 0,4 kg

Masa madre compacto o masa fermentada bío : 1 kg

Levadura: 0,08 kg

Sal de Guérande : 0,18 kg

Agua: 6,6 a 7 L

Método con dosificación 4%

Temperatura de base: 64-66°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 8 minutos con todos los ingredientes al principio.
- **Segunda velocidad:** Oblicua: 8 a 10 minutos.
Espiral: 5 a 6 minutos.

Temperatura de la masa: 24-26°C.

Primera fermentación: 60 minutos en cubeta con un pliego a 30 minutos.

División: en bolas de 500 g, luego bolear.

Reposo intermedio: 20 minutos.

Formado: formar bolas en formato de pera, y colocar sobre telas enharinadas.

Fermentación final: 18 a 24 horas a 4°C.

Poner en el horno: colocar los Menhirs sobre la bandeja, espolvorear con harina, hacer un corte en forma de hoja. Poner la vapor y hornear.

Cocción: 34 a 36 minutos a 240-250°C (atención al dorado al final de la cocción: abrir el horno y dejar secar un poco).

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