

Pan de pueblo rústico

Masa madre deshidratada
Terre d'Arômes

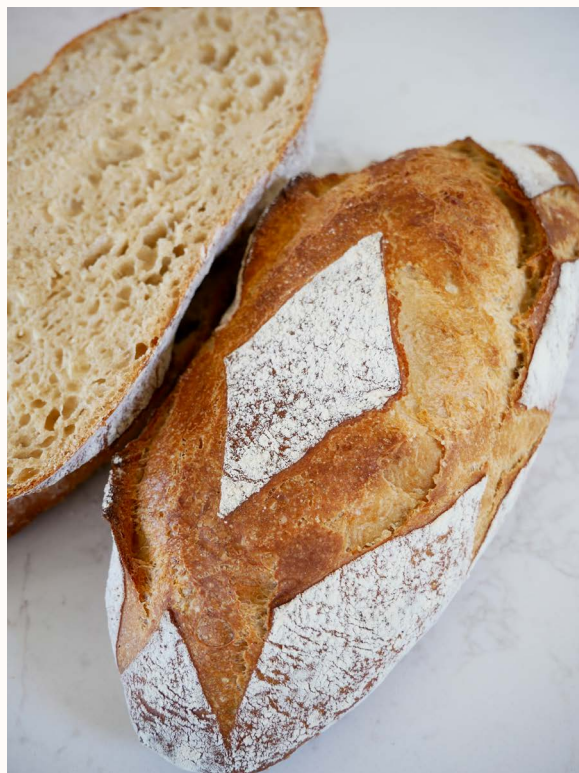


Centeno CRC®

N° 1117

Caramelizado, con notas
aciduladas y especiadas

Otras aplicaciones:
Pan de cereales, pan especial



INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 9,4 kg

Terre d'Arômes Centeno CRC®: 0,6 kg

Levadura: 0,1 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 6,8 a 7,4 L

Método con dosificación 6%

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.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 60 minutos.

División: en piezas de 350 g, 500 g o 800 g.

Reposo intermedio: 10 minutos.

Formado: manual o con la ayuda de una máquina en formato *bâtard*, bola o *pavé*.

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

Cocción: espolvorear con harina, greñar, aplicar vapor y hornear 24-30 minutos a 250°C (cúpula) y 240°C (suelo).

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