

Pan de cereales

Masa madre deshidratada
Terre d'Arômes

Germen de Trigo OFG

N° 1186

Malteado, con notas de avellana
y de mantequilla

Otras aplicaciones:
Pan especial, baguette signature



INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 9,8 kg

Terre d'Arômes Germen de Trigo OFG: 0,2 kg

Levadura: 0,06 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 6,4 a 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 400 g.

Reposo intermedio: 15 minutos.

Formado: en formato *bâtard* y colocar sobre los paños enharinados con los cortes encima.

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

Cocción: greñar, aplicar vapor y hornear 28 a 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
SAVOURS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE
FRANCESA DESDE 1984