

Pan de cereales bío

Masa madre líquida
Phil Levain

Espelta Bío

N° 2106

Afrutado, con notas de castaña y manzana

Otras aplicaciones:
Pan de pueblo, pan especial y bollería



INGREDIENTES

Harina de tradición bío: 10 kg

Phil Levain Espelta Bío: 1 kg

Levadura: 0,06 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 6,4 a 6,8 L

Mezcla 5 semillas: 2,2 kg

Agua de ajuste: 1,4 L

Método con dosificación 10%

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

Temperatura de base: 60-62°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos, luego autólisis durante 30 minutos.
- **Segunda velocidad:** Oblicua: 6 minutos con la levadura, añadir la sal y seguir 6 minutos. Incorporar las semillas remojadas y amasar de nuevo 6 minutos. Espiral: 3 minutos con la levadura, añadir la sal y seguir 3 minutos. Incorporar las semillas remojadas y amasar de nuevo 3 minutos.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 30 minutos en cubeta de 6,6 kg, y luego durante 16-20h a 4°C.

Puesta a temperatura: de 30 a 45 minutos a temperatura ambiente (cuidado con la formación de costra).

División: en bolas de 330 g.

Reposo intermedio: 20 minutos.

Formado: manual o con la ayuda de una máquina, formar *bâtards* y colocar sobre telas enharinadas, con el cierre hacia abajo.

Fermentación final: 1h15-1h30 a 25°C con 70% humedad.

Cocción: greñar, aplicar vapor y hornear 24-26 minutos a 240/250°C.

Estos datos son orientativos ya que dependen de las materias primas y equipos utilizados.
No duden en contactar con nuestros especialistas para cualquier adaptación.

Philibert
SAVOURS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE
FRANCESA DESDE 1984