

Pan de cereales

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: 9,5 kg

Terre d'Arômes Sarraceno Bío: 0,5 kg

Levadura: 0,1 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 6,8 L

Mezcla 5 semillas: 0,12 kg

Agua de ajuste: 0,09 L

Método con dosificación 5%

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.
- **Segunda velocidad:** Oblicua: 6 minutos, añadir la sal y seguir 6 minutos.
Espiral: 3 minutos, añadir la sal y seguir 3 minutos.

Incorporar las semillas remojadas a la préparation.

- **Primera velocidad:** 2 minutos.
- **Segunda velocidad:** 3-4 minutos.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 60 minutos.

División: en bolas de 330 g, 500 g o 1,5 kg.

Reposo intermedio: 20 minutos.

Formado: manual o con la ayuda de una máquina (*gros pain*, bola, *bâtard* y *baguette*).

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

Horneado: espolvorear con harina, greñar, aplicar vapor y hornear.

Cocción: 20 a 60 minutos a 260°C (cúpula) y 240°C (suelo), según el tamaño de los panes.

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