

Bollos Campasine

Masa madre deshidratada
Terre d'Arômes

Campasine® OFG

N° 1217

Caramelizado, con notas de miel,
castaña y avellana

Otras aplicaciones:

Pan rústico, pan especial, baguette



INGREDIENTES

Harina de Gruau: 9,2 kg

Terre d'Arômes Campasine® OFG: 0,8 kg

Levadura: 0,4 kg

Azúcar: 0,8 kg

Sal: 0,18 kg

Mantequilla: 2 kg

Huevos enteros: 1,5 kg

Agua: 4,2 a 4,8 L

Método con dosificación 8%

Temperatura de base: 56-58°C.

Amasado:

- Primera velocidad: 5 minutos.
- Segunda velocidad: Espiral: 12 a 15 minutos.

Temperatura de la masa: 26°C.

Primera fermentación: 20-30 minutos.

División: en bolas de 80 o 90 g.

Reposo intermedio: 5 a 10 minutos.

Formado: bolear de nuevo y colocar en una bandeja para buns. Aplanar ligeramente, pintar con huevo y añadir el topping deseado sobre la superficie de los buns.

Fermentación final: 1h30-2h a 28°C con 70% humedad.

Cocción: 16-18 minutos a 180-190°C (horno de solera) o 150°C (horno ventilado).

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