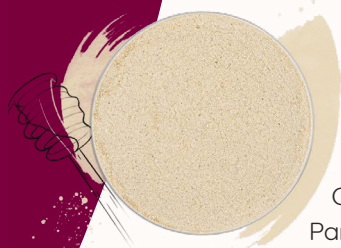


Baguette Campasine

Masa madre deshidratada
Terre d'Arômes



Campasine®

N° 1222

Caramelizado, con notas de miel,
castaña y avellana

Otras aplicaciones:
Pan rústico, pan especial



INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 9,2 kg

Terre d'Arômes Campasine®: 0,8 kg

Levadura: 0,06 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 6,8 a 7,4 L

Phil Fleurance Campasine®: C/S

Método con dosificación 8%

Temperatura de base: 64°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos, luego autólisis de 30 minutos.
- **Segunda velocidad:** Oblicua: añadir la levadura y amasar 6 minutos, añadir la sal y seguir 6 minutos.
Espiral: añadir la levadura y amasar 3 minutos, añadir la sal y seguir 3 minutos.

Temperatura de la masa: 25-26°C, descubrir con el Phil Fleurance Campasine®.

Primera fermentación: 30 minutos a temperatura ambiente, luego a 4°C durante 16-20 horas.

Puesta a temperatura: 30 a 45 minutos a temperatura ambiente.

División: en piezas de 330 g.

Formado: formar en *baguette* enrollando los bollos en el Phil Fleurance Campasine® (formado arrugado) y colocar con la cierre abajo sobre las telas.

Fermentación final: 1h-1h15 a 25°C.

Horneado: dar la vuelta a las *baguettes* sin greñar, generar vapor y hornear.

Cocción: cocer 18-22 minutos a 260°C.