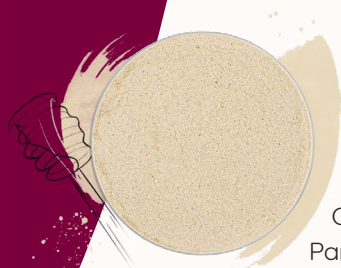


Pao Francès Campasine

Masa madre deshidratada
Terre d'Arômes



Campasine®

N° 1222

Caramelizado, con notas de miel,
castaña y avellana

Otras aplicaciones:

Pan rústico, pan especial, baguette



INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 9,5 kg

Terre d'Arômes Campasine®: 0,5 kg

Levadura: 0,2 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 6,4 a 6,6 L

Método con dosificación 5%

Temperatura de base: 58°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos.
- **Segunda velocidad:** Oblicua: 8 minutos, añadir la sal y seguir 6 minutos.
Espiral: 4 minutos, añadir la sal y seguir 3 minutos.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 20 minutos a temperatura ambiente.

División: en piezas de 80 g.

Reposo intermedio: 10 minutos.

Formado: en bollitos cortos y colocar sobre la bande de molde.

Fermentación final: 1h-1h15 a 25°C.

Horneado: greñar, aplicar vapor y hornear.

Cocción: cocer 14-16 minutos a 260°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