

Ciabatta Trigo Duro

Masa madre deshidratada
Terre d'Arômes



Trigo Duro CRC®

N° 1142

Floral, con notas de cítricos y de yogur

Otras aplicaciones:
Bollería, pan vienés, baguette



INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 9,5 kg

Terre d'Arômes Trigo Duro CRC®: 0,5 kg

Levadura: 0,1 kg

Sal: 0,18 kg

Aceite de oliva: 0,5 kg

Agua: 7 L

Método con dosificación 5%

Temperatura de base: 62°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos.
- **Segunda velocidad:** Oblicua: 16-20 minutos.
Espiral: 8-10 minutos.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 2 horas con un pliego después de 1 hora.

Preparación: extender con la yema de los dedos sin desgasificar hasta un espesor de 1,5 cm.

Fermentación final: 45-60 minutos a 25°C.

Horneado: cortar en rectángulos del tamaño deseado, poner al vapor y meter al horno

Cocción: 12-16 minutos a 240°C 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