

Panini Provençal

Mezcla deshidratada
Savoury du Monde



Tomato Provençal

N° 1310

Tomate, hierbas provenzales e ajo

Otras aplicaciones:

Bun, fougasse, focaccia

INGREDIENTES

Masa de pan blanco amasado: 10 kg

Agua (20/22°C): 0,3 L

Tomato Provençal: 0,5 kg

Método con dosificación 5%

Amasado:

- Primera velocidad: 4 minutos.
- Segunda velocidad: Oblicua: 7 minutos.
Espiral: 4 minutos.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 20 a 30 minutos.

División: en bolas de 180 g.

Formado: manual o con la ayuda de máquina, en formato *déjeunette* sobre placa lisa.

Fermentación final: 1h-1h30 a 25°C.

Cocción: generar vapor y hornear durante 10 minutos a 240°C.