

Pan de centeno laminado

Masa madre líquida
Phil Levain



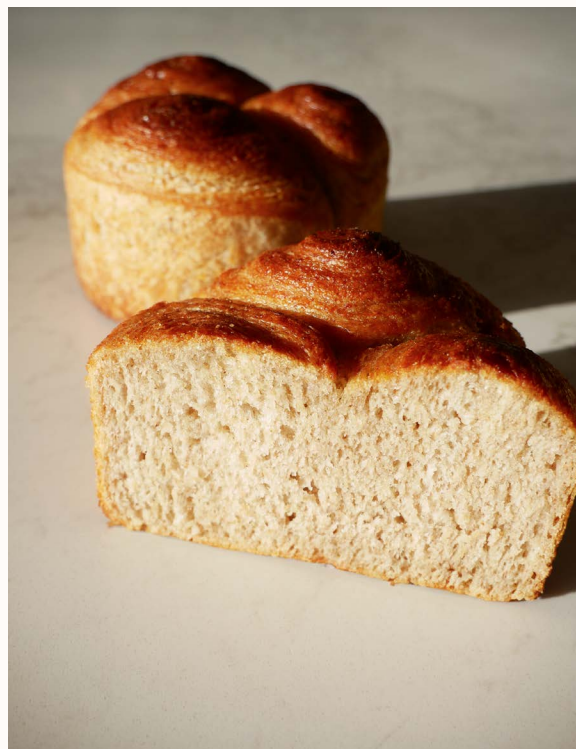
Centeno Bío

N° 2102

Afrutado, con notas de avellana y especias

Otras aplicaciones:

Bolla de centeno, pan especial



INGREDIENTES

Harina T55 o T65 bío: 5 kg

Harina de centeno T170 bío: 2,5 kg

Harina de centeno T85 bío: 2,5 kg

Phil Levain Centeno Bío: 0,8 kg

Mantequilla para laminado: 4 kg

Levadura: 0,2 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 5,6 a 6 L

Método con dosificación 8%

Temperatura de base: 56°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 4 minutos.
- **Segunda velocidad:** Oblicua: 7-8 minutos.
Espiral: 4 minutos.

Temperatura de la masa: 24-25°C.

Primera fermentación: 60 minutos a 4°C.

Tourage (laminado): 3 vueltas simples con 10 minutos de reposo entre cada vuelta.

División: extender hasta un grosor de 3-4 mm y enrollar formando un cilindro; luego cortar en trozos según el tamaño de los moldes.

Formado: colocar los cilindros de 3 en 3 dentro de moldes engrasados con la cara cortada hacia arriba- por ejemplo 3 x 85 g en un molde de 10 cm de diámetro y 6 cm de alto.

Fermentación final: 1h-1h30 a 25°C.

Horneado: aplicar abundante vapor y hornear.

Cocción: 24 a 28 minutos a 240°C (cúpula) y 230°C (suelo), 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 adaptación.

Philibert
SAVOIRS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE
FRANCESA DESDE 1984