

Tourte de meule

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 de piedra bío: 10 kg

Sal: 0,18 kg

Phil Levain Centeno Bío: 1 kg

Agua: 6,2 a 6,8 L

Levadura: 0,06 kg

Método con dosificación 10%

Temperatura de base: 70°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 10 minutos.
- **Segunda velocidad:** Oblicua: 6 minutos.
Espiral: 3 minutos.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 2 horas.

División: en bolas de 500 g o 1 kg.

Reposo intermedio: 10 a 15 minutos.

Formado: manual, bolear nuevamente de forma ligera y colocar en banetones, aplastando un poco.

Fermentación final: 1h30 a 25°C con 75% humedad.

Horneado: greñar, aplicar vapor y hornear.

Cocción: 40 a 60 minutos a 260°C (cúpula) y 240°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 adaptation.

Philibert
SAVOURS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE
FRANCESA DESDE 1984