

Pan sorpresa

Masa madre líquida
Phil Levain



Blé d'Or CRC®

N° 2103

Lácteo floral, con notas de yogur
y de flores

Otras aplicaciones:
Bollería



INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 9,2 kg

Sal: 0,18 kg

Harina de centeno T85: 0,8 kg

Mantequilla: 1 kg

Phil Levain Blé d'Or CRC®: 1 kg

Agua: 5,4 a 5,8 L

Levadura: 0,15 kg

Método con dosificación 10%

Temperatura de base: 56-58°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos.
- **Segunda velocidad:** Oblicua: 15 minutos.
Espiral: 7-8 minutos.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 30 minutos.

División: en bolas de 1,5 kg.

Reposo intermedio: 15 minutos.

Formado: bolear nuevamente y colocar en un molde específico para pan sorpresa engrasado sobre la bandeja de horno.

Fermentación final: 1h30 a 25°C.

Cocción: greñar en *polka*, aplicar vapor y hornear a 240°C, luego bajar a 220°C durante 45-50 minutos.

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