

Pan deportivo

Masa madre líquida
Phil Levain



Espelta Bío

N° 2106

Afrutado, con notas de castaña y manzana

Otras aplicaciones:

Pan de pueblo, pan especial y bollería



INGREDIENTES

Harina de piedra T110 bío: 10 kg

Phil Levain Espelta Bío: 1,5 kg

Levadura: 0,2 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 5,8 a 6,2 L

Las inclusiones:

Mezcla 5 semillas: 1,2 kg + 0,9 L agua

Avellanas tostadas y troceadas: 0,6 kg

Arándanos secos bío: 0,8 kg

Albaricoques secos bío: 0,8 kg

Higos secos bío: 0,6 kg

Nueces bío: 0,6 kg

Pasas de uva bío: 0,6 kg

Método con dosificación 15%

Temperatura de base: 70°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos.
- **Segunda velocidad:** Espiral: 7-8 minutos, luego añadir las semillas remojadas y seguir 3-4 minutos. Amasar 1 minuto adicional después de haber incorporado los frutos secos.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 60 minutos.

División: en bolas de 350 g.

Reposo intermedio: 20 minutos.

Formado: manual o con la ayuda de una máquina en formato *bâtard* corto. Hacer los cortes en forma de salchichón y colocar en molde tipo barqueta.

Fermentación final: 1h15-1h30 a 25°C con 70% humedad.

Cocción: aplicar vapor y hornear a 240-250°C durante 20-22 minutos y dejar secar a 230°C en la boca del horno durante 5-8 minutos.

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
SAVOURS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE
FRANCESA DESDE 1984