

# Pan de centeno

Masa madre líquida  
Phil Levain



## Centeno Gran Aroma

Nº 2107

Afrutado, con notas de café tostado y melaza

Otras aplicaciones:

Pan de pueblo, pan especial



### INGREDIENTES

Harina de centeno T170: 10 kg

Phil Levain Centeno Gran Aroma: 1,6 kg

Masa fermentada: 5 kg

Levadura: 0,1 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 6,2 a 6,6 L

### Método con dosificación 8%

**Temperatura de base:** 66-68°C.

**Amasado:**

- Primera velocidad: 4 minutos.
- Segunda velocidad: Oblicua: 1-2 minutos.

**Temperatura de la masa:** 25-26°C.

**Primera fermentación:** 30 minutos.

**División:** en bolas de 400 g.

**Formado:** manual, hacer los cortes en forma de hoja o de salchichón después del formado.

**Fermentación final:** 30-45 a 25°C.

**Horneado:** aplicar abundante vapor y hornear.

**Cocción:** cocer durante 28-34 minutos a 240°C (cúpula)/230°C (suelo) y dejar secar al final de cocción.

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