

Rugbrod

Masa madre líquida
Phil Levain



Centeno Gran Aroma

N° 2107

Afrutado, con notas de café
tostado y melaza

Otras aplicaciones:
Pan de pueblo, pan especial



INGREDIENTES

Harina integral T150 bío: 3,3 kg

Harina de centeno T170 bío: 3,35 kg

Harina de centeno T85 bío: 3,35 kg

Phil Levain Centeno Gran Aroma: 1 kg

Mezcla 5 semillas: 1 kg

Avellanas tostadas y troceadas: 1 kg

Miel líquida bío: 0,4 kg

Levadura: 0,2 kg

Sal de Guérande: 0,18 kg

Agua (45-50°C): 7 L

Agua de ajuste (45-50°C): 3 a 3,3 L

Método con dosificación 10%

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos.
- **Segunda velocidad:** Oblicua: 12 minutos añadiendo el agua de ajuste.
Espiral: 6 minutos añadiendo el agua de ajuste.

Temperatura de la masa: 35°C.

División: destapar y manipular con agua. Dividir en porciones de 750 g.

Formado: trabajo de la masa con agua (sin harina). Formar un rulo y colocarlo en moldes de pan de molde engrasados.

Fermentación final: 1h-1h15 a 30-32°C con 75% humedad.

Horneado: aplicar vapor y hornear.

Cocción: cocer a 175°C en un horno de solera durante 1h15, luego desmoldar y dejar secar 15-20 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