

Rosca

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 T55 o T65: 10 kg

Phil Levain Centeno Gran Aroma: 1 kg

Levadura: 0,1 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 6,2 a 6,6 L

Método con dosificación 10%

Temperatura de base: 60°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos, luego autólisis durante 30 minutos.
- **Segunda velocidad:** Oblicua: 6 minutos, añadir la sal y seguir 6 minutos.
Espiral: 3 minutos, añadir la sal y seguir 3 minutos.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 60 minutos.

División: en bolas de 800 g.

Reposo intermedio: 20 minutos.

Formado: manual, hacer un agujero en el centro de la bola y girar para obtener una rosca. Colocar con el cierre hacia arriba en un banneton enharinado.

Fermentación final: 1h15-1h30 a 25°C.

Horneado: voltear los bannetones sobre la solera del horno, espolvorear harina por encima.

Cocción: aplicar vapor y hornear durante 35-45 minutos a 240°C.

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