

Pan de cristal

Masa madre líquida
Phil Levain



Blé Complet CRC®

N° 2118

Lácteo, con notas de nata y un toque de pimienta

Otras aplicaciones:

Pan de masa madre, baguette



INGREDIENTES

Harina de tradición T65: 10 kg

Phil Levain Blé Complet CRC®: 0,4 kg

Levadura: 0,08 kg

Sal: 0,18 kg

Aceite de oliva: 0,4 L

Agua: 6,2 a 6,8 L

Agua de ajuste: 1 a 1,2 L

Método con dosificación 4%

Temperatura de base: 66°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos (harina, agua, masa madre), luego autólisis durante 30 minutos.
- **Primera velocidad:** 5 minutos con la levadura y la sal.
- **Segunda velocidad:** Oblicua: 5 minutos, luego 8-10 minutos añadiendo el agua de ajuste e la aceite de oliva.
Espiral: 2 minutos, luego 4-6 minutos añadiendo el agua de ajuste e la aceite de oliva.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 2 horas con un pliego después de 1 hora.

División: extender sin desgasificar, cortar rectángulos de 300 a 330 g colocar sobre telas enharinadas.

Fermentación final: 1h a 1h15 a 25°C.

Horneado: greñar, poner al vapor y meter al horno.

Cocción: cocer a 260°C durante 18-25 minutos según el tamaño de los panes. 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 adaptation.

Philibert
SAVOIRS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE
FRANCESA DESDE 1984