

Pan de molde integral

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 T55 o T65: 10 kg

Phil Levain Blé Complet CRC®: 0,5 kg

Aceite de colza: 0,5 kg

Azúcar: 0,4 kg

Levadura: 0,2 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 5,6 a 6 L

Método con dosificación 5%

Temperatura de base: 52°C.

Amasado:

- Primera velocidad: 5 minutos.
- Segunda velocidad: Oblicua: 18-20 minutos.
Espiral: 10-12 minutos.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 10 minutos.

División: en bolas de 350 g, 500 g o 800 g.

Reposo intermedio: 15 minutos.

Formado: manual o con la ayuda de una máquina, y colocarlo en moldes de pan de molde engrasados.

Fermentación final: 1h15-1h30 a 35°C con 80% humedad.

Horneado: aplicar vapor y hornear.

Cocción: cocer a 150°C entre 25 y 45 minutos, según el tamaño de los panes.

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