

# Pan de pueblo rústico

Mezcla para inclusión  
y topping

## Sémola de trigo recubierta

Nº 1220

Sémola de trigo blando finamente recubierta  
para un aspecto rústico y crujiente

Otras aplicaciones:

Baguette, pan especial, bun



### INGREDIENTES

Harina T55 o T65 bío: 10 kg

Levadura: 0,06 kg

Phil Champ d'Arômes Centeno: 0,5 kg

Sal: 0,155 kg

Sémola de trigo recubierta: C/S

Agua: 6,2 a 6,6 L

**Temperatura de base:** 62°C.

**Amasado:**

- **Primera velocidad:** 5 minutos, luego autólisis de 45 minutos.
- **Segunda velocidad:** Oblicua: 6 minutos con levadura, añadir la sal y seguir 6 minutos.  
Espirale: 3 minutos con levadura, añadir la sal y seguir 3 minutos.

**Temperatura de la masa:** 25-26°C.

**Primera fermentación:** 30 minutos a temperatura ambiente, luego a 4°C toda la noche.

**Puesta a temperatura:** dejar los recipientes de masa durante 30 minutos a temperatura ambiente.

**División:** en piezas de 1,5 kg.

**Formado:** manual o con ayuda de una máquina, dar forma de pan grande. Humedecer la superficie del pan y rebozarlo por sémola de trigo recubierta.

**Fermentación final:** 1h15-1h30 a 25°C.

**Cocción:** greñar, generar vapor y hornear el pan durante 45-60 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 adaptación.

Philibert  
SAVOURS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE  
FRANCESA DESDE 1984