

Pan integral

Masa madre deshidratada
Terre d'Arômes



Blé complet CRC®

N° 1181

Caramelizado, con notas de fruta
y pimienta

Otras aplicaciones:
Pan especial, baguette



INGREDIENTES

Harina integral T150: 9,7 kg

Terre d'Arômes Blé Complet CRC®: 0,3 kg

Masa fermentada: 0,4 kg

Levadura: 0,1 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 6,6 a 7,2 L

Método con dosificación 3%

Temperatura de base: 56°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos.
- **Segunda velocidad:** Oblicua: 14 minutos.
Espiral: 7 minutos.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 45 minutos.

División: en bolas de 400 g.

Reposo intermedio: 10 minutos.

Formado: manual o con la ayuda de una máquina, hacer cortes al fin del formado.

Fermentación final: 1h15-1h30 a 25°C con 75% humedad.

Cocción: hornear con vapor abundante a 240°C (cúpula) y 230°C (suelo) durante 26-28 minutos.

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