

Pan escandinavo

Mezcla para inclusión y topping



Mezcla 5 semillas

N° 1242

Lino marrón, lino amarillo, girasol, sésamo y amapola

Otras aplicaciones:

Pan de pueblo, pan especial

INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 5,75 kg

Phil Concentrado Escandinavo: 0,45 kg

Mezcla 5 semillas: 2,5 kg

Harina de centeno T85: 1,3 kg

Phil Force: 0,1 kg

Levadura: 0,2 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 5,8 L

Temperatura de base: 60-62°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos.
- **Segunda velocidad:** Oblicua: 16 minutos.
Espiral: 8 minutos.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 30 minutos.

División: en piezas de 350 g.

Reposo intermedio: 30 minutos.

Formado: en moldes y greñar.

Fermentación final: 1h30 a 25°C.

Horneado: aplicar la vapor y hornear.

Cocción: cocer 25 minutos a 240°C (cúpula)/230°C (suelo).

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 RÉPÉRÉRENCE DEL BUEN PÁN
FRANCOESA DESDE 1984