

Gama Suprema MOLIDO A LA PIEDRA



Preparado completo con harina molida a la piedra y masa madre liofilizada, para la elaboración de panes de gran calidad artesanal.

Aconsejado para procesos artesanales directos o en larga fermentación.

Pan artesano de sabor exquisito y de aroma intenso.

Sugerencias de fórmula y proceso artesanal de elaboración:

Fermentación en directo:

Catesmix MOLIDO A LA PIEDRA	10 kg
Agua	7,5 l
Levadura fresca	150 g

Amasar 2 minutos en velocidad lenta y 8 minutos en velocidad rápida (Temperatura masa 24°C). Fermentación en bloque 1 hora 30'.

Dividir las piezas, bolear suavemente y dejar 10-15' de reposo. Formar las piezas y dejar fermentar durante 1 hora y 40 minutos. Cocción con vapor horno: 230-240°C.

En larga fermentación:

Catesmix MOLIDO A LA PIEDRA	10 kg
Agua	7,5 l
Levadura fresca	50 g

Amasar 2 minutos en velocidad lenta y 7 minutos en velocidad rápida (Temperatura masa 24°C). Fermentación en bloque 1 hora. Mantener en frío entre 8 y 10°C durante 16 horas.

Dividir las piezas, bolear suavemente y dejar 30' de reposo. Formar las piezas y dejar fermentar durante 1 hora y 30 minutos. Cocción con vapor horno: 230-240°C.