

Gama Suprema CATSABOR



Preparado completo con masa madre liofilizada para la elaboración de panes de gran sabor y aroma.

Equilibrada fórmula con harinas seleccionadas de espelta y centeno aconsejada para procesos artesanales directos o en larga fermentación.

Pan de intenso aroma y exquisito sabor.

Sugerencias de fórmula y proceso artesanal de elaboración:

Fermentación en directo:

<i>Catesmix CATSABOR</i>	<i>10 kg</i>
<i>Agua</i>	<i>6,2 l</i>
<i>Levadura fresca</i>	<i>100 g</i>

Amasar 2 minutos en velocidad lenta y 5 minutos en velocidad rápida (Temperatura masa 26°C). Fermentación en bloque 1 hora.

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

En larga fermentación:

<i>Catesmix CATSABOR</i>	<i>10 kg</i>
<i>Agua</i>	<i>6,2 l</i>
<i>Levadura fresca</i>	<i>40 g</i>

Amasar 2 minutos en velocidad lenta y 4 minutos en velocidad rápida (Temperatura masa 26°C). Fermentación en bloque durante 16 horas en cámara 8 - 10°C.

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