

Gama Suprema CENTENO PLUS



Preparado completo con masa madre liofilizada, para la elaboración de pan de centeno tradicional.

Mezcla de excelente calidad de harinas de centeno y trigo, aconsejado para procesos artesanales directo o en larga fermentación.

Pan de acentuado sabor con miga suave, excelente aroma y que aguanta fresco más tiempo.

Sugerencias de fórmula y proceso artesanal de elaboración:

Fermentación en directo:

<i>Catesmix CENTENO PLUS</i>	<i>10 kg</i>
<i>Agua</i>	<i>6,5 l</i>
<i>Levadura fresca</i>	<i>150 g</i>

Amasar 2 minutos en velocidad lenta y 6 minutos en velocidad rápida (Temperatura masa 26°C). Fermentación en bloque 1 hora.

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

En larga fermentación:

<i>Catesmix CENTENO PLUS</i>	<i>10 kg</i>
<i>Agua</i>	<i>6,5 l</i>
<i>Levadura fresca</i>	<i>40 g</i>

Amasar 2 minutos en velocidad lenta y 5 minutos en velocidad rápida (Temperatura masa 26°C). 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. Cocción con vapor horno: 230-240°C.