Panadería de alta hidratación / Polivalencia de masas.

por Fran Seubert

EAG

20 AÑOS

Hogaza y libre forma

EAG
20 AÑOS

Rinde 2/3 panes

800 g harina de media fuerza	700 ml - *hidratación 1*
150 g harina integral fina	23 g sal
40 g sémola de trigo candeal	150 g masa madre al 90% de hidratación
10 g germen de trigo	100 ml - *hidratación 2*

1. Activar el cultivo (masa madre) unas horas antes. Mantener a temperatura ambiente.

2. Hidratar en H1 la harina integral y la sémola, dejar reposar 5'.

3. Agregar la harina de media fuerza y tomar las masa hasta que no haya partículas secas.

4. Descansar la masa 20/30'

5. Agregar la masa madre activa con la sal.

6. Amasar hasta que la masa lo tolere.

7. Aplicar intervalos de 30/1h entre amasados hasta que la masa genere estructura.

8. Madurar en bloque 3/4 horas a temperatura ambiente.

9. Porcionar, preformar y dejar descansar 1 hora aproximadamente.

10. Formar la pieza y llevar a un molde, banneton. cuba o tela.

11. Fermentar a TA 2/3 horas o a temperatura controlada (5/7 grados) 18 a 24 horas.

12. Cocción en horno fuerte con vapor hasta que el pan este listo.

¡Gracias por ser parte de nuestro aniversario número 20!

EAG

20 AÑOS