

H A R I N A S - H A R I N A D E P A N

TRADITION T65

Harina de trigo enriquecida
para pan tradicional francés



LOS + DEL PRODUCTO

Para las baguettes tradicionales francesas, de sabor dulce :

- Harina sin aditivos, conforme al decreto del 13 de septiembre de 1993*.
- Miga cremosa y alveolada.
- Corteza muy crujiente.

Receta adaptada a tus necesidades :

- Buena hidratación.
- Muy buena tolerancia a la fermentación.

*Source : Gira 2014

TRUCOS

Degustar con ensaladas de verduras, carne y queso.

Ideal también como pan dulce (mermelada, miel...) en el desayuno o la merienda.

TRADITION T65

Harina de trigo enriquecida
para pan tradicional francés

	Método directo	Fermentación controlada
Mezclar	Tradition T65	1000 g
	Agua * Al final del amasado	680g + 60g*
	Levadura Fresca (Dividir en 2 partes si se utiliza levadura deshidratada)	6-8 g
	Sal	16 g
Amasado	Batidor / Espiral	
	Velocidad baja	10 mn
	Velocidad alta	2-4 mn
	Eje oblicuo Artofex	
	Velocidad baja	12 mn
	Velocidad alta	6-8 mn
	Temperatura final de la masa	24-25°C
	Posibilidad de trabajar en autólisis (ejemplo : 60 mn)	
Fermentación, conformación y cocción	1 ^{era} fermentación	1 h 15 - 1 h 30 (Plegar la masa después de 30 mn)
	Dividir	330-350g (Baguettes)
	Tiempo de reposo	20-30 mn
	Dar forma	Baguettes
	Fermentación final	45 mn - 1 h 25°C
	Cocción	250-260°C (Con vapor) 18-22 mn

Ingredientes

Harina de **trigo**, **gluten de trigo**, harina de **trigo** malteada, hierro , niacinamida, óxido de zinc, tiamina, riboflavina, ácido fólico.

Información nutricional
por 100g de harina

Valor energético (kJ)	1414
Valor energético (kcal)	333
Grasas (g)	0,8
De las cuales saturadas (g)	0,2
Hidratos de carbono (g)	69,4
De los cuales azúcares (g)	1,9
Fibra alimentaria (g)	4,1
Proteínas (g)	10,3

Contiene cantidades insignificantes de sal.