



# MOULIN DE COLAGNE

Panes ecologico de piedra T80 Colagne

El pan , como antes...



Todo el sabor del trigo y la fuerza de nuestras raíces....



## PERFIL ORGANOLEPTICO

Sabor levain	
Sémillas	
Toasteado / Malteado	
Alvéolado	
Color crema	



Descubra todos los sabores del pan de piedra saboreándolo en grandes rebanadas tostadas con puré de tomate y jamón ibérico....



# HARINA DESTINADA A LA ELABORACION DE UN PAN DE « MEULE BIO T80 »

Ingrédients	En directo		Fermentación primaria diferida. Fermentación en frío	
Harina de Piedra bio T80	1 kg		1 kg	
Agua	650 g 650 g al principio del amasado. Humedecer con 500g al final del amasado		650 g 650 g al principio del amasado. Humedecer con 5080g al final del amasado	
Levadura	8 a 12 g		6 a 8 g	
Sal	18 g		18 g	
Masa Madre (facultativo)	300gr		300gr	
Process				
T° C de base	62°C	58°C	62°C	58°C
Amasado	Eje oblicuo	Espiral/ batidora	Eje oblicuo	Espiral/ batidora
1ra velocidad	10 mn	10 mn	10 mn	10 mn
2da velocidad	8 mn	3 mn	8 mn	3 mn
T° de masa	24-25°C	24-25°C	24-25°C	24-25°C
Fermentación primaria en masa	en recipiente : 20 mn		Dejar 20 à 30 mn a temperatura ambiente y guardar a 2-4°C de 12 a 24 h	
Division	Boleado ligero		Boleado ligero	
Descanso	15 mn		40 mn à 1 h	
Fermado	Manual, de preferencia en baras cortas puntiagudas Estibar (llave hacia arriba) sobre una capa de harina (mezcla harina + harina de trigo común)			
Apresto	30-40 mn antes la puesta al horno 40-50 mn antes la puesta al horno		30-40 mn antes la puesta al horno 40-50 mn antes la puesta al horno	



**Ingrédients :**  
**Harina de trigo.**

Ingrédients	Masa madre de trigo con 100% de agua
Harina de trigo T80	1 Kg
Agua 30°C	1 L
Masa madre	0,25 L
Mesclar, despues tocar al frio 6°C	

Ingrédients	Masa madre de centeno 60% de agua
Harina de centeno T130	1 Kg
Agua 40°C	0,55 L
Masa madre de trigo	0,25 L
Mesclar, despues tocar al frio 6°C	

