

Meule bio  
Khorasan



Pan Khorasan bio :  
dèlicadèza et saborès antigas

Meule  
Khorasan  
Subtil y  
doleç  
””



### PROFIL ORGANOLEPTIQUE

Sabor Levain



Toasteado /  
Malteado



Alvéolado



Color crema



**Receta**  
**para hacer, un pan de**  
**« Meule Bio khorasan »**

Ingredients	En directo	
Harina Bio Khorasan	1 kg	
Agua	650 g en début de pétrissage. Mouiller avec 50-80g à la fin du pétrissage si besoin.	
Levadura	8 a 12 g	
Salt	20 g	
Masa madre de T80 meule bio	250g	+
Masa escaldada de Khorasan (Añadir en fin de amasado)	300g	
T° C de base	62°C	62°C
Amasador	oblicuo	spiral
1 <sup>ère</sup> velocidad	±15 mn	±15 mn
2 <sup>ème</sup> velocidad	<b>Pas de 2<sup>ème</sup> vitesse</b>	
T° de la masa	24-25°C	24-25°C
Ptimera fermentacion en cubeta	1h-1h30 mn	
Dividir	Bolear ligero	
Reposo	Directamente en baneton	
Formar	Manual en bola con banetones si posible	
Fermentacion	30-40 mn antes de hornear	



**INFO PRATIQUE:**

Echaudée:  
 Escaldar 1kg de  
 harina Khorasan  
 2l de agua  
 hirvienda 100°C  
 Y 20gr de salt  
 Mezclar 3 min con  
 una batidora

Masa Madre T80:  
 1kg de harinas T80  
 meule con 1l de  
 agua à 50°C  
 environ et 200gr  
 de Pie de masa  
 madre à 10°C



**Ingredientes :**  
*harina de Khorasan bio T80 ou intégral*