

Jornada Técnica de Panadería y **Bollería**

Formadores:

José Roldán Triviño y Javi Moreno

Murcia 5 de octubre de 2017

Pan de espelta

ingredientes	gramos
harina de espelta	5000
agua	3500
sal	100
masa madre de cultivo	1000
levadura	20

amasado	velocidad lenta, de 8 a 10 minutos
temperatura masa	25°C
reposo en bloque	60 minutos, con un pliegue a los 30 minutos
división	piezas de 500 Gr. y bolear
formado	barra corta
fermentación final	40 minutos
cocción	40 minutos a 240 °C



Pan de tritordeum

ingredientes	gramos
harina de tritordeum	5000
agua	3250
sal	100
masa madre de cultivo	1000
levadura	20

amasado	velocidad lenta, de 8 a 10 minutos
temperatura masa	25°C
reposo en bloque	60 minutos, con un pliegue a los 30 minutos
división	piezas de 500 Gr.
formado	pan redondo
fermentación final	40 minutos
cocción	40 minutos a 240 °C



Baguette de tradición

ingredientes	gramos
harina de tradición francesa T65	5000
agua	3250
sal	100
masa madre de cultivo	1000
levadura	20

autólisis	1 hora
amasado	10 minutos en lentas 2 rápida
reposo en bloque	12 horas a 5°C
división	piezas de 340 Gr. y bolear suave
formado	baguette
fermentación final	40 minutos
cocción	25 minutos a 260°C



Pan de centeno 100%

ingredientes	gramos
harina de centeno integral	2000
harina de centeno	3000
agua a 65°C	4250
masa madre de centeno	1500
sal	110

amasado	corto en lenta
reposo en bloque	10 minutos
división	piezas de 1000 Gr.
formado	panes redondos
fermentación final	1 hora
cocción	60 minutos a 230°C



Bollería hojaldrada

ingredientes	gramos
Harina de fuerza	1440
Harina de media fuerza	620
Azúcar	240
Leche	810
Masa madre de cultivo	220
Miel	140
Yemas	140
mantequilla	240
Sal	50
Levadura	50
Mantequilla para los pliegues	730



Notas:

