

PAN DE COTEAUX



PRESENTACIÓN. Moulin de Navarre ofrece tres gamas de harinas rigurosamente seleccionadas, destinadas a maestros artesanos y panaderos profesionales que fabrican sus productos con cuidado y prestando atención a cada detalle.

La harina **LE PAIN DES COTEAUX**, dentro de la gama comercial 'Les Pains de Navarre', contiene una selección de levaduras de centeno y de trigo tales que permiten obtener unos panes característicos en cuanto a sabores y aromas. La harina está destinada a la elaboración de panes de corteza gruesa y miga alveolada de color tostado.



PAN DE COTEAUX



CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD REQUERIDA.

- Formato y presentación: hogazas y panes cortos y con punta. Ligeramente enharinados en la superficie.
- Número de cortes: dos transversales o uno longitudinal.
- Peso de la pieza en masa: 400 gr.
- Color: muy intenso, tostado.
- Corteza: espesa y muy crujiente.
- Miga: extraordinariamente húmeda y aromática. Alveolado irregular, con alveolos entre grandes y medios. Con marcada tonalidad tostada.



FORMULACIÓN

Ingrediente	Cantidad	% base a la harina	% absoluto
Harina LE PAIN DES COTEAUX "Le Moulin de Navarre"	1000 g	100	57,80
Sal	20 g	2	1,16
Agua	700 g	70 = 65 + 5	40,46
Levadura	10 g	1,0	0,58
TOTAL	1730 g	-	100

PAN DE COTEAUX



ELABORACIÓN.

- Tipo de amasadora: brazos.
- Tª Base: 70°C
- Tiempo de amasado: 5 minutos en velocidad lenta, 60 minutos de autólisis, 12 minutos en velocidad rápida.
- Porcentaje de agua: 70%
- La sal y levadura se echan después de la autólisis. El 65% de agua se añade previo al amasado lento inicial y el 5% restante después de la autólisis, en el amasado rápido, antes de los 2 min. finales.
- Temperatura de la masa: 24-25°C.
- Primera fermentación en bloque a temperatura ambiente hasta que la masa doble su volumen (90 minutos a 25°C, aproximadamente). Realizar un plegado de la masa a los 45 - 60 minutos.
- División de las piezas: 400 gr. (sin boleado).
- Reposo de las masas sin formar: 10 minutos a temperatura ambiente (25°C aproximadamente).
- Formado: manual.
- Segunda fermentación en pieza a temperatura ambiente (25°C) durante 20 minutos aproximadamente (en función de las condiciones del obrador).
- Cocción: en horno refractario con vapor durante 50 minutos. Inicialmente a 240°C, bajando la temperatura de cocción a los 15 minutos.

() las condiciones de elaboración corresponden a las pruebas realizadas en nuestra panadería: la elaboración de be adaptarse a las condiciones de cada obrador.*