

Sugestão de Preparo para Pão Rústico



INGREDIENTES

	QUANTIDADE	QUANTIDADE
FARINHA DE TRIGO 101 EXTRA P	4 kg	80%
FARINHA DE TRIGO INTEGRAL 101 PREMIUM	1 kg	20%
Água gelada (± 2 a 5°C)	± 2.750 kg	$\pm 55\%$
Massa madre	500 g	10%
Fermento Fresco Biológico (Hidratado)	100 g	2%
Açúcar Mascavo	250 g	5%
Mix de grãos	125 g	2,5%
Melhorador	100 g	2%
Sal	100 g	2%



MODO DE PREPARO



- 1-Coloque na masseira a **Farinha de Trigo 101 EXTRA P**, **Farinha de Trigo integral 101 PREMIUM**, Açúcar Mascavo, sal, melhorador, Massa madre e Mix de grãos ligue a masseira p/ misturar os ingredientes na velocidade 1.
- 2-Adicione a água gelada e ligue a masseira na velocidade 1 por aproximadamente 8 minutos.
- 3-Depois da massa ficar homogenia passe para velocidade 2, adicione o fermento e bata a massa por aproximadamente 8 minutos, até obter o ponto de véu.
- 4- Divida a massa em 4 peças iguais.
- 5- Em cada peça da massa adicione ingredientes de sua preferência e misture na masseira por aproximadamente 1 minuto.
- 6- Deixe descansar por aproximadamente 15 minutos.
- 7- Modele no formato desejado, aguarde a fermentação de aproximadamente 3 horas.
- 8- Faça o corte desejado.
- 9-Assar em forno turbo a 175°C por 14 a 16 minutos / forno a lastro a 195°C por 17 a 20 minutos.

