



Sugestão de preparo para Pão Italiano



INGREDIENTES

FARINHA DE TRIGO 101 PREMIUM

Massa Madre

Água ($\pm 15^{\circ}\text{C}$)

Fermento Fresco Biológico (Hidratado)

Sal

Melhorador

QUANTIDADE

5 kg

1kg a 1.250 kg

 ± 2.550 kg

25g

110g

25g

QUANTIDADE

100%

20% a 25%

 $\pm 51\%$

0,5%

2,2 %

0,5 %



MODO DE PREPARO

1-Coloque na masseira a farinha de trigo 101 Premium o sal e o melhorador e ligue a masseira p/ aerar na velocidade 1.

2-Adicione a água da receita e a massa madre, ligue a masseira na velocidade um por 7 a 9 minutos adicione o fermento, deixe misturar por 2 minutos até obter o ponto de semi véu. Lembrando que a quantidade de fermento pode variar de acordo com a temperatura ambiente

3-Divida a massa em peças de 500g e modele no formato de bola e deixar descansar por 2 horas.

4- Remodelar novamente no formato bola ou filão.

5- Colocar para fermentar em câmara fria de 08°C a 12°C por aproximadamente 15 horas. Os pães deverão ser cobertos com plástico durante a fermentação para não ressecar na câmara fria.

6- Faça o corte desejado.

7-Aquecer o forno turbo a 250°C , colocar os pães, dar um vapor e deixar a ventoinha desligada por 15 minutos. Em seguida ligar o forno turbo a 160°C e assar por aproximadamente 1 hora / forno a lastro a 210°C por 45 minutos a 1 hora.

8- Rendimento aproximadamente 15 unidades de 500 g.



Alimentação Massa Madre

INGREDIENTES

FARINHA DE TRIGO 101 PREMIUM

Água em temperatura ambiente

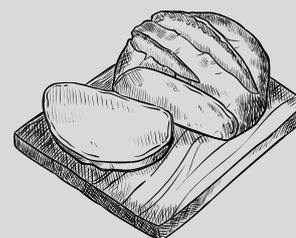
Massa Madre (Fermento)

QUANTIDADE

2kg

1000ml

200g



Misturar todos os ingredientes na masseira por aproximadamente 8 minutos em velocidade 1, até formar uma massa homogênea. Porcione em embalagem plástica fechada e armazenar em geladeira, utilizar após 7 dias.

OBS: Alimentar a massa madre 1 vez por semana.