

Pão de cacau com fibras e soja tostada

INGREDIENTES

MASSA:

FARINHA DE TRIGO
NÚCLEO PÃO CACAU DO BRASIL
AÇÚCAR REFINADO
FARELO DE TRIGO
SOJA TOSTADA
FERMENTO
ÁGUA

DECORAÇÃO:

SOJA TOSTADA



RECEITA DA MASSA			
INGREDIENTE	%	1 kg	5 kg
FARINHA DE TRIGO	100	1kg	5kg
NÚCLEO PÃO DE CACAU DO BRASIL	10	100 g	500 g
ACÚCAR REFINADO	15	150 g	750g
FARELO DE TRIGO	2	20 g	100 g
GRITZ DE SOJA	2	20 g	100 g
ÁGUA	65	650 ml	3,25 L
FERMENTO FRESCO	3	30 g	150 g

MODO DE PREPARO:

- 1- Colocar o núcleo Cacau, o açúcar e a farinha na masseira e misturar por 1 minuto.
- 2- Adicionar água gelada aos poucos e bater em velocidade baixa por 5 minutos ou até homogeneizar.
- 3- Adicionar o fermento fresco e bater em velocidade baixa por aproximadamente 7 minutos.
- 4- Bater em velocidade alta por aproximadamente 3 minutos ou até obter o ponto de véu.
- 5- Dividir em porções de 350 gramas para pão de forma ou 200 g para formato filão.
- 6- Modelar em formato de filão em assadeira lisa previamente untada com DBO Pman para o formato filão.
- 7- Fermentar em câmara de fermentação a 30°C por aproximadamente 1,5 horas ou até o ponto.
- 8- Fornear a 180°C por aproximadamente 20 minutos em forno de lastro.