

Pão 7 grãos com massa madre e banana com passas

INGREDIENTES

MASSA:

FARINHA DE TRIGO
FARINHA INTEGRAL
NÚCLEO INTEGRAL 7 GRÃOS
FERMENTO FRESCO

RECHEIO:

BANANA
UVAS PASSAS



RECEITA			
INGREDIENTE	%	1 kg	5 kg
FARINHA DE TRIGO	80	800g	4 kg
FARINHA INTEGRAL	20	200g	1 kg
NÚCLEO INTEGRAL 7 GRÃOS	20	200g	1 kg
FERMENTO FRESCO	3	30g	150g
ÁGUA	60	600g	3 L

MODO DE PREPARO:

- 1- Colocar o núcleo integral 7 grãos, a farinha de trigo 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 300 gramas. Recheiar com as uvas passas e a banana.
- 6- Modelar em formato de filão passar a cobertura, e colocar em assadeira previamente untada com DBO PMAN.
- 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.

Pão com recheio de goiabada

INGREDIENTES

MASSA:

FARINHA DE TRIGO
NÚCLEO MASSAS DOCES
AÇÚCAR

COBERTURA:

GOIABADA
CÔCO EM FLOCOS



RECEITA			
INGREDIENTE	%	1 kg	5 Kg
FARINHA DE TRIGO	100	1.000g	5 Kg
NÚCLEO MASSAS DOCES	8	80g	400 g
AÇÚCAR	20	200g	1 Kg
FERMENTO FRESCO	3	30g	150 g
ÁGUA	60	600g	3 Kg

MODO DE PREPARO:

- 1- Colocar o núcleo Massas doces, 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 ou até obter o ponto de véu.
- 4- Dividir em porções de 35 gramas.
- 5- Modelar em formato de bisnaguinha e colocar em assadeira lisa previamente untada com DBO PMAN.
- 6- Fermentar em câmara de fermentação a 30°C por aproximadamente 1,5 horas ou até o ponto.
- 7- Fornear a 180°C por aproximadamente 20 minutos em forno de lastro.
- 8- Depois de esfriar aplicar a geleia de brilho com pincel de silicone, em seguida a cobertura de goiabada e por fim o coco em flocos.

Pão com recheio de morango

INGREDIENTES

MASSA:

FARINHA DE TRIGO
NÚCLEO MASSAS DOÇES
AÇÚCAR
CAFÉ SOLÚVEL
FERMENTO FRESCO
ÁGUA

COBERTURA:

CREME DE MORANGO
XERÉM DE AMENDOIM



RECEITA			
INGREDIENTE	%	1 kg	5 kg
FARINHA DE TRIGO	100	1.000g	5 kg
NÚCLEO MASSAS DOÇES	8	80g	400g
AÇÚCAR	20	200g	1 kg
FERMENTO FRESCO	3	30g	150g
ÁGUA	60	600g	3 L

INSTRUÇÕES PARA PREPARO:

- 1- Colocar o núcleo Massas doces, 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 ou até obter o ponto de véu.
- 4- Dividir em porções de 35 gramas.
- 5- Modelar em formato de bisnaguinha e colocar em assadeira lisa previamente untada com DBO PMAN.
- 6- Fermentar em câmara de fermentação a 30°C por aproximadamente 1,5 horas ou até o ponto.
- 7- Fornear a 180°C por aproximadamente 20 minutos em forno de lastro.
- 8- Depois de esfriar aplicar a geleia de brilho com pincel de silicone, em seguida a cobertura de morango e por fim o xerém de amendoim.

Pão com vinagrete (REDONDO)

INGREDIENTES

MASSA:

FARINHA DE TRIGO
FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO
NÚCLEO ITALIANO
ÁGUA

COBERTURA:

VINAGRETE
SALSA PARA DECORAÇÃO



RECEITA			
INGREDIENTE	%	1 kg	5 kg
FARINHA DE TRIGO	100	1 kg	5 kg
NÚCLEO ITALIANO	5	50g	250g
FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO	0,5	5g	25g
ÁGUA GELADA	60	600g	3 L

INSTRUÇÕES PARA PREPARO:

- 1- Misturar o Núcleo Italiano e a farinha de trigo na masseira por 1 minuto em velocidade baixa (velocidade 1).
- 2- Adicionar a água gelada aos poucos e bater em velocidade baixa (velocidade 1) por 3 minutos ou até homogeneizar.
- 3- Adicionar o fermento fresco e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 7 minutos ou até atingir o ponto de véu.
- 4- Dividir em peças de 40 gramas, bolear e dar descanso de 10 minutos em mesa coberta com plástico.
- 5- Bolear, passar sobre uma cobertura de Clara de ovos e farinha de trigo e colocar em assadeiras untadas com o DBO PMAN.
- 6- Fermentar em câmara de fermentação a 30°C por aproximadamente 120 minutos ou até atingir o tamanho desejado.
- 7- Dar o corte em cruz com lâmina ou tesoura e fornar a 4190°C por aproximadamente 20 minutos em forno de lastro ou 170°C por 18 minutos em forno turbo, ambos com vapor.
- 8- Após assar, adicionar o vinagrete na cavidade do corte realizado.

Pão de 7 grãos com massa madre com escarola com queijo prato

INGREDIENTES

MASSA:

FARINHA DE TRIGO
FARINHA INTEGRAL
NÚCLEO INTEGRAL 7 GRÃOS
FERMENTO FRESCO

RECHEIO:

QUEIJO PRATO
ESCAROLA



RECEITA			
INGREDIENTE	%	1 kg	5 kg
FARINHA DE TRIGO	80	800g	4 kg
FARINHA INTEGRAL	20	200g	1 kg
NÚCLEO INTEGRAL 7 GRÃOS	20	200g	1 kg
FERMENTO FRESCO	3	30g	150g
ÁGUA	60	600g	3 L

MODO DE PREPARO:

- 1- Colocar o núcleo integral 7 grãos, a farinha de trigo e a farinha integral 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 ou até obter o ponto de véu.
- 4- Dividir em porções de 400 gramas.
- 5- Modelar em formato de pão de forma passar a cobertura, e colocar em assadeira previamente untada com DBO PMAN.
- 6- Fermentar em câmara de fermentação a 30°C por aproximadamente 1,5 horas ou até o ponto.
- 7- Fornear a 180°C por aproximadamente 20 minutos em forno de lastro.

Pão de batata com queijo e salsa

INGREDIENTES

MASSA:

FARINHA DE TRIGO
NÚCLEO DE PÃO DE BATATA
AÇÚCAR REFINADO
SALSINHA
OVO
QUEIJO PARMESÃO
FERMENTO
ÁGUA

DECORAÇÃO:

QUEIJO PARMESÃO RALADO
SALSA



RECEITA DA MASSA			
INGREDIENTE	%	1 kg	5 Kg
FARINHA DE TRIGO	100	1 kg	5 kg
NÚCLEO PÃO DE BATATA	20	200 g	1 kg
AÇÚCAR REFINADO	15	150 g	750 g
SALSINHA	15	150	750 g
QUEIJO PARMESÃO	30	300 g	1,5 kg
OVO	5	50 g	250 g
ÁGUA	60	600 ml	3 L
FERMENTO FRESCO	3	30	150 g

MODO DE PREPARO:

- 1- Colocar o núcleo de pão de Batata, a farinha e o açúcar na masseira e misturar por 1 minuto.
- 2- Adicionar os ovos. Em seguida adicionar a água aos poucos e bater em velocidade baixa por 5 minutos ou até homogeneizar.
- 3- Adicionar o fermento fresco e bater em velocidade alta por aproximadamente 7 minutos ou até obter o ponto de véu.
- 4- Dividir em porções de 40 gramas e deixar descansar na mesa, coberto por plástico por 10 minutos.
- 5- Modelar em formato redondo com recheio de 13 g de queijo parmesão e 2 g de salsa picada por unidade.
- 6- Colocar em assadeira lisa previamente untada com DBO PMAN.
- 7- Fermentar em câmara de fermentação a 30°C por aproximadamente 2,0 horas ou até dobrar de tamanho.
- 8- Pincelar com ovos na metade do tempo de fermentação e decorar com queijo parmesão ralado e salsa picada a gosto.
- 9- Fornear a 180°C por aproximadamente 20 minutos em forno de lastro ou 160 °C por 15 minutos dependendo do seu forno.

Pão de beterraba

INGREDIENTES

MASSA:

FARINHA DE TRIGO
NÚCLEO MASSAS DOCES
AÇÚCAR
FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO
ÁGUA GELADA

DECORAÇÃO

GERGELIM PRETO OPCIONAL



RECEITA			
INGREDIENTE	%	1 kg	5 kg
FARINHA DE TRIGO	100	1 Kg	5 Kg
NÚCLEO MASSAS DOCES	8	80g	400g
AÇÚCAR	10	100g	500g
FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO	1	10g	50g
ÁGUA GELADA	55	550g	2,75 L

INSTRUÇÕES PARA PREPARO: LÍQUIDO:

1- Bater no liquidificador uma beterraba com 50 gramas da água já separada para a receita.

LÍQUIDO:

1- Misturar o Núcleo Massas doces, o açúcar e a farinha de trigo na masseira por 1 minuto em velocidade baixa (velocidade 1).

2- Adicionar o suco de beterraba e a água gelada aos poucos e bater em velocidade baixa (velocidade 1) por 3 minutos ou até homogeneizar.

3- Adicionar o fermento fresco e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 7 minutos ou até atingir o ponto de véu.

4- Dividir em peças de 120 gramas, bolear e dar descanso de 10 minutos em mesa coberta com plástico.

5- Modelar, passar sobre uma cobertura de gergelim preto e colocar em assadeiras untadas com o DBO PMAN.

6- Fermentar em câmara de fermentação a 30°C por aproximadamente 90 minutos ou até atingir o tamanho desejado.

7- Dar o corte desejado e fornar a 190°C por aproximadamente 20 minutos em forno de lastro ou 170°C por 18 minutos em forno turbo.

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.

Pão de cacau com gotas de chocolate

INGREDIENTES

MASSA:

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

DECORAÇÃO:

CREME DE CONFEITEIRO
GOTA DE CHOCOLATE AO LEITE



RECEITA DA MASSA			
INGREDIENTE	%	1 kg	5 kg
FARINHA DE TRIGO	100	1kg	5 kg
NÚCLEO PÃO DE CACAU DO BRASIL	10	100 g	500 g
AÇÚCAR REFINADO	10	100 g	500g
GOTAS DE CHOCOLATE	10	100 g	500 g
ÁGUA	60	600 ml	3 L
FERMENTO FRESCO	3	30 g	150 g

MODO DE PREPARO:

- 1- Colocar o núcleo de pão de Cacau, açúcar, e a farinha na masseira e misturar por 1 minuto.
- 2- Adicionar a água gelada aos poucos e bater em velocidade baixa por 5 minutos ou até homogeneizar.
- 3- Adicionar o fermento fresco e bater em velocidade alta por aproximadamente 7 minutos ou até obter o ponto de véu.
- 4- Adicionar as gotas de chocolate meio amargo e bater em velocidade baixa 1 minuto.
- 5- Dividir em porções de 40 gramas. Descansar por 10 minutos.
- 6- Modelar em formato de rosca rei ou coroa e colocar em assadeira previamente untada com DBO PMAN.
- 7- Fermentar em câmara de fermentação a 30°C por aproximadamente 2,0 horas ou até dobrar de tamanho.
- 8- Fornear a 180°C por aproximadamente 20 minutos em forno de lastro ou por 15 minutos a 160 C em forno turbo.
- 9- Deixa esfriar e decore com creme de confeiteiro e gotas de chocolate ao leite á gosto ou conforme sugestão da foto.

Pão de caju com tomate seco e rúcula

INGREDIENTES

MASSA:

FARINHA DE TRIGO
NÚCLEO CASTANHA DE CAJU
AÇÚCAR REFINADO
TOMATE SECO
FERMENTO
ÁGUA

RECHEIO LANCHE:

RÚCULA
QUEIJO MUÇARELA



RECEITA DA MASSA			
INGREDIENTE	%	1 kg	5 kg
FARINHA DE TRIGO	100	1kg	5 kg
NÚCLEO CASTANHA DE CAJU	18	180 g	900 g
ACÚCAR REFINADO	15	150 g	750 g
TOMATE SECO	20	200 g	1 kg
ÁGUA	60	600 ml	3 L
FERMENTO	7	70 g	350 g

MODO DE PREPARO:

- 1- Colocar o núcleo Integral Castanha de Caju, açúcar e a farinha na masseira e misturar por 1 minuto.
- 2- Adicionar o tomate seco picado e acrescentar a água gelada aos poucos e bater em velocidade baixa por 5 minutos ou até homogeneizar.
- 3- Adicionar o fermento fresco e bater em velocidade alta por aproximadamente 7 minutos ou até obter o ponto de véu.
- 4- Dividir em porções de 350 gramas.
- 5- Dividir em porções de 200 gramas.
- 6- Modelar em formato de pão de forma e colocar em assadeira previamente untada com DBO PMAN.
- 7- Fermentar em câmara de fermentação a 30°C por aproximadamente 2,0 horas ou até o ponto.
- 8- Fornear a 180°C por aproximadamente 20 minutos em forno de lastro ou 160°C por 18 minutos.
- 9- Fatiar e montar o lanche com uma folha de rúcula e fatias de queijo muçarela a gosto.

Pão de castanha do Brasil com nozes

INGREDIENTES

MASSA:

FARINHA DE TRIGO
NÚCLEO DE CASTANHA DO BRASIL
AÇÚCAR REFINADO
RASPAS DE LARANJA
NOZES
FERMENTO FRESCO
ÁGUA

DECORAÇÃO

NOZES
RASPAS DE LARANJA



RECEITA DA MASSA

INGREDIENTE	%	1 kg	5 kg
FARINHA DE TRIGO	100	1 kg	5 kg
NÚCLEO CASTANHA DO BRASIL	14	140 g	700g
AÇÚCAR REFINADO	20	200 g	1 kg
RASPAS DE LARANJA	1,2	12g	60 g
NOZES	15	150 g	750 g
ÁGUA	60	600 ml	3 L
FERMENTO FRESCO	3	30	150g

MODO DE PREPARO:

- 1- Colocar o núcleo Castanha do Brasil, 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 alta por aproximadamente 7 minutos ou até obter o ponto de véu.
- 4- Adicionar as nozes picadas ou trituradas na masseira e misturar em velocidade baixa por 1 minuto.
- 5- Dividir em porções de 200 gramas.
- 6- Modelar em formato de filão e colocar em assadeira previamente untada com DBO PMAN.
- 7- Fermentar em câmara de fermentação a 30°C por aproximadamente 2 horas ou até dobrar de volume.
- 8- Fornear a 180°C por aproximadamente 20 minutos em forno de teto e lastro. No caso de forno turbo assar por 160 C por 15 minutos.
- 9- Decorar com raspas de laranja e nozes a gosto.

Pão de castanha do Brasil com xerém de castanha

INGREDIENTES

MASSA:

FARINHA DE TRIGO
NÚCLEO DE CASTANHA DO BRASIL
AÇÚCAR REFINADO
XERÉM DE CASTANHA DO BRASIL
FERMENTO FRESCO
ÁGUA

DECORAÇÃO:

XERÉM DE CASTANHA



RECEITA DA MASSA

INGREDIENTE	%	1 kg	5 kg
FARINHA DE TRIGO	100	1 kg	5 kg
NÚCLEO CASTANHA DO BRASIL	14	140 g	700 g
AÇÚCAR REFINADO	15	150 g	750g
XERÉM DE CASTANHA DO BRASIL	15	150 g	100 g
ÁGUA	60	600 ml	3 L
FERMENTO FRESCO	3	30 g	150 g

MODO DE PREPARO:

- 1- Colocar o núcleo Castanha do Brasil, 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- Adicionar o xerém de e bater por 1 minuto em velocidade lenta.
- 5- Dividir em porções de 350 gramas.
- 6- Modelar em formato de pão de forma, decorar com xerém de castanha e colocar em assadeira de pão de forma previamente untada com DBO PMAN.
- 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 ou 160 C por 18 minutos.

Pão de chocolate com laranja

INGREDIENTES

MASSA:

FARINHA DE TRIGO
NÚCLEO PÃO CACAU DO BRASIL
AÇÚCAR REFINADO
CEREJA EM CALDA
FERMENTO
ÁGUA

DECORAÇÃO:

RASPAS DE LARANJA
AÇÚCAR DE CONFEITEIRO



RECEITA DA MASSA			
INGREDIENTE	%	1 kg	5 kg
FARINHA DE TRIGO	100	1kg	5 kg
NÚCLEO PÃO DE CACAU DO BRASIL	10	100 g	500 g
AÇÚCAR REFINADO	20	200 g	1 kg
CEREJA EM CALDA	1,5	15 g	750 g
ÁGUA	60	600 ml	3 L
FERMENTO FRESCO	3	30 g	150 g

MODO DE PREPARO:

- 1- Colocar o núcleo de pão de cacau, açúcar e a farinha na masseira e misturar por 1 minuto.
- 2- Adicionar a água gelada aos poucos e bater em velocidade baixa por 5 minutos ou até homogeneizar.
- 3- Adicionar o fermento fresco e bater em velocidade alta por aproximadamente 7 minutos ou até obter o ponto de véu.
- 4- Adicionar as cerejas picadas e bater em velocidade baixa 1 minuto.
- 5- Dividir em porções de 30 gramas. Descansar por 10 minutos na mesa coberto por plástico.
- 6- Modelar em formato de traça de três peças (90 g unidade) e colocar em assadeira previamente untada com DBO PMAN.
- 7- Fermentar em câmara de fermentação a 30°C por aproximadamente 2,0 horas ou até o ponto.
- 8- Fornear a 180°C por aproximadamente 20 minutos em forno de lastro ou por 15 minutos a 160 C em forno turbo por 15 minutos.
- 9- Deixar esfriar e decorar polvilhando com açúcar de confeiteiro e salpicando as raspas de laranja.

Pão de coco com doce de leite

INGREDIENTES

MASSA:

FARINHA DE TRIGO
NÚCLEO PÃO DE COCO
AÇÚCAR REFINADO
FERMENTO
ÁGUA

RECHEIO:

DOCE DE LEITE EM CUBOS 50%



RECEITA DA MASSA			
INGREDIENTE	%	1 kg	5 kg
FARINHA DE TRIGO	100	1 kg	5 kg
NÚCLEO PÃO DE COCO	8	80 g	400 g
ACÚCAR REFINADO	20	200 g	1 kg
FERMENTO	6	60 g	300 g
ÁGUA	60	600 ml	3 L

MODO DE PREPARO:

- 1- Colocar o núcleo de pão de coco, 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 400 gramas.
- 6- Modelar em formato de pão de forma adicionando o doce de leite em cubos junto a n modelagem e colocar em assadeira previamente untada com DBO PMAN.
- 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 18 minutos em forno de lastro.

Pão de espinafre

INGREDIENTES

MASSA:

FARINHA DE TRIGO
NÚCLEO DE PÃO DE BATATA
AÇÚCAR REFINADO
ESPINAFRE
OVO
QUEIJO PARMESÃO
FERMENTO FRESCO
ÁGUA

DECORAÇÃO

QUEIJO PARMESÃO



RECEITA DA MASSA

INGREDIENTE	%	1 kg	5 kg
FARINHA DE TRIGO	100	1 kg	5 kg
NÚCLEO PÃO DE BATATA	20	200 g	1,0 kg
AÇÚCAR REFINADO	15	150 g	750 g
ESPINAFRE	30	300 g	1,5 Kg
QUEIJO PARMESÃO	15	150 g	750 g
ÁGUA	60	600 ml	3 L
FERMENTO FRESCO	3	30	150 g

MODO DE PREPARO:

- 1- Colocar o núcleo de pão de Batata, a farinha e o açúcar na masseira e misturar por 1 minuto.
- 2- Bater o espinafre no liquidificador ou processador com 20 ml da água da massa.
- 3- Adicionar o processado a masseira e em seguida acrescentar restante da água aos poucos e bater em velocidade baixa por 5 minutos ou até homogeneizar.
- 4- Adicionar o fermento fresco e bater em velocidade alta por aproximadamente 7 minutos ou até obter o ponto de véu.
- 5- Dividir em porções de 40 gramas e deixar descansar na mesa, coberto por plástico por 10 minutos.
- 6- Modelar em formato redondo com recheio de 15 g de queijo parmesão por unidade.
- 7- Colocar em assadeira lisa previamente untada com DBO PMAN.
- 8- Fermentar em câmara de fermentação a 30°C por aproximadamente 2,0 horas ou até dobrar de tamanho.
- 9- Pincelar com ovos na metade do tempo de fermentação e decorar com queijo parmesão ralado a gosto.
- 10- Fornear a 180°C por aproximadamente 20 minutos em forno de lastro ou 160 °C por 15 minutos dependendo do seu forno.

Pão de Fibras

INGREDIENTES

MASSA:

FARINHA DE TRIGO
FARINHA INTEGRAL
NÚCLEO DE CASTANHA DO BRASIL
AÇÚCAR REFINADO
SEMENTE DE GIRASSOL
FERMENTO FRESCO
ÁGUA

DECORAÇÃO:

SEMENTE DE ABOBORA



RECEITA DA MASSA			
INGREDIENTE	%	1 kg	5 kg
FARINHA DE TRIGO	80	800 g	4 kg
FARINHA INTEGRAL	20	200 g	1 kg
NÚCLEO CASTANHA DO BRASIL	14	140 g	700 g
ACÚCAR REFINADO	15	150 g	750 g
SEMENTE DE GIRASSOL	4	40 g	150 g
FERMENTO FRESCO	6	60 g	300 g
ÁGUA	70	700 l	3,5 L

MODO DE PREPARO:

- 1- Colocar o núcleo Castanha de Brasil, açúcar, e a farinha integral 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 alta por aproximadamente 7 minutos ou até obter o ponto de véu.
- 4- Adicionar as sementes na masseira e misturar em velocidade baixa por 1 minuto.
- 5- Dividir em porções de 350 gramas modelando para pão de forma. Descansar por 10 minutos na mesa coberto com plástico.
- 6- Decorar com cobertura de semente de girassol e colocar em forma de pão de forma previamente untada com DBO PMAN.
- 7- Fermentar em câmara de fermentação a 30°C por aproximadamente 2 horas ou até dobrar o volume.
- 8- Fornear a 180°C por aproximadamente 20 minutos em forno de teto e lastro sem vapor. No caso de forno turbo assar por 160 C por 20 minutos.

Dica: Este pão pode ser feito no formato de pão de hambúrguer com 50 g.

Pão de Fibras - Castanha de caju

INGREDIENTES

MASSA:

FARINHA DE TRIGO
FARINHA INTEGRAL
NÚCLEO CASTANHA DE CAJU
AÇÚCAR REFINADO
SEMENTE DE LINHAÇA
FERMENTO
ÁGUA

DECORAÇÃO:

SEMENTE DE LINHAÇA



RECEITA DA MASSA			
INGREDIENTE	%	1 kg	5 kg
FARINHA DE TRIGO	80	800 g	4 kg
FARINHA INTEGRAL	20	200 g	1 kg
NÚCLEO CASTANHA DE CAJU	18	180 g	900 g
AÇÚCAR REFINADO	15	150 g	750 g
SEMENTE DE LINHAÇA	2	20 g	100 g
FERMENTO FRESCO	7	70 g	350 g
ÁGUA	70	700 ml	3,5 L

MODO DE PREPARO:

- 1- Colocar o núcleo Integral Castanha de Caju, o açúcar refinado, a farinha integral, a semente de linhaça 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 alta por aproximadamente 7 minutos ou até obter o ponto de véu.
- 4- Dividir em porções de 200 gramas.
- 5- Modelar em formato de filão e colocar em assadeira previamente untada com DBO PMAN.
- 6- Fermentar em câmara de fermentação a 30°C por aproximadamente 2,0 horas ou até dobrar de volume.
- 7- Fornear a 180°C por aproximadamente 20 minutos em forno de lastro ou a 160 °C por 18 minutos.

Pão de Laranja com chocolate branco

INGREDIENTES

MASSA:

FARINHA DE TRIGO
NÚCLEO DE PÃO DE BATATA
AÇÚCAR REFINADO
SUCO DE LARANJA
GEMA DE OVO LÍQUIDA
PASTEURIZADA
FERMENTO FRESCO

INGREDIENTE RECHEIO:

CHOCOLATE BRANCO

DECORAÇÃO:

CHOCOLATÉ BRANCO DERRETIDO



RECEITA DA MASSA			
INGREDIENTE	%	1 kg	5 kg
FARINHA DE TRIGO	100	1,0 kg	5 kg
NÚCLEO PÃO DE BATATA	20	200 g	1 kg
ACÚCAR REFINADO	20	200g	1 kg
SUCO DE LARANJA	50	500 ml	2,5 L
RASPAS DE LARANJA	1,2	12	60 g
GEMA DE OVO LÍQUIDA	30	300	1,5 L
CHOCOLATE BRANCO	38	380	1,9 kg
FERMENTO FRESCO*	3	30	150 g

MODO DE PREPARO:

- 1- Colocar o núcleo de pão de Batata, a farinha, e o açúcar na masseira e misturar por 1 minuto.
- 2- Adicionar a gema líquida. Em seguida adicionar suco de laranja aos poucos e bater em velocidade baixa por 5 minutos ou até homogeneizar.
- 3- Adicionar o fermento fresco e bater em velocidade alta por aproximadamente 7 minutos ou até obter o ponto de véu.
- 4- Dividir em porções de 40 gramas e deixar descansar na mesa, coberto por plástico por 10 minutos.
- 5- Modelar em formato redondo com recheio de 10 g de chocolate branco por unidade.
- 6- Colocar em assadeira lisa previamente untada com DBO PMAN.
- 7- Fermentar em câmara de fermentação a 30°C por aproximadamente 2,0 horas ou até dobrar de tamanho.
- 8- Pincelar com ovos na metade do tempo de fermentação.
- 9- Fornear a 180°C por aproximadamente 20 minutos em forno de lastro ou 160°C por 15 minutos.
- 10- Decorar com chocolate branco derretido.

Pão de milho com linhaça

INGREDIENTES

MASSA:

FARINHA DE TRIGO
NÚCLEO PÃO DE MILHO
AÇÚCAR REFINADO
SEMENTE DE LINHAÇA
FERMENTO
ÁGUA

DECORAÇÃO

SEMENTE DE LINHAÇA



RECEITA DA MASSA

INGREDIENTE	%	1 kg	5 kg
FARINHA DE TRIGO	100	1 kg	5 kg
NÚCLEO PÃO DE MILHO	18	180 g	900 g
AÇÚCAR REFINADO	20	200 g	1 kg
SEMENTE DE LINHAÇA	20	200	1kg
ÁGUA	60	600 ml	3 L
FERMENTO FRESCO	3	30	150 g

MODO DE PREPARO:

- 1- Colocar o núcleo de pão de milho, o açúcar, a semente de linhaça 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 alta por aproximadamente 7 minutos ou até obter o ponto de véu.
- 4- Dividir em porções de 400 gramas.
- 5- Modelar em formato de redondo, decorar com semente de linhaça e colocar em assadeira previamente untada com DBO PMAN.
- 6- Fermentar em câmara de fermentação a 30°C por aproximadamente 2,0 horas ou até o ponto.
- 7- Fazer o corte desejado.
- 8- Fornear a 180°C por aproximadamente 20 minutos em forno de lastro ou 160°C por 18 minutos em forno turbo.

Pão de milho com patê de presunto

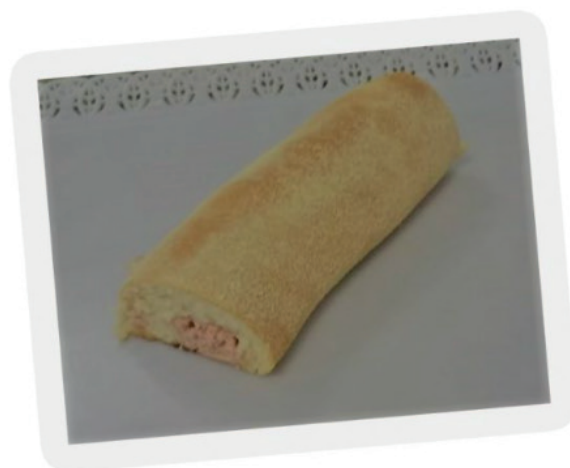
INGREDIENTES

MASSA:

FARINHA DE TRIGO
NÚCLEO PÃO DE MILHO
AÇÚCAR REFINADO
FERMENTO
ÁGUA

RECHEIO:

PATÊ DE PRESUNTO 60 %



RECEITA DA MASSA			
INGREDIENTE	%	1 kg	5 kg
FARINHA DE TRIGO	100	1kg	5 kg
NÚCLEO PÃO DE MILHO	18	180 g	900 g
AÇÚCAR REFINADO	15	150 g	750g
ÁGUA	60	600 ml	3 L
FERMENTO FRESCO	3	30	150 g

MODO DE PREPARO:

- 1- Colocar o núcleo milho, a farinha, o açúcar na masseira e misturar por 1 minuto.
- 2- Adicionar a gordura vegetal e o ovo. Em seguida adicionar e a água gelada aos poucos e bater em velocidade baixa por 5 minutos ou até homogeneizar.
- 3- Adicionar o fermento fresco e bater em velocidade alta por aproximadamente 7 minutos ou até obter o ponto de véu.
- 4- Dividir em porções de 100 gramas e deixar descansar por 10 minutos.
- 5- Abrir na mesa em formato de disco e colocar em assadeira previamente untada com DBO PMAN.
- 6- Fermentar em câmara de fermentação a 30°C por aproximadamente 2 horas ou até o ponto.
- 7- Pré fornear a 180°C por aproximadamente 3 minutos em forno de lastro ou a 160 C por 3 minutos em forno turbo.
- 8- Recheiar com 60 g de patê de presunto por unidade. Enrolar e decorar com fubá.
- 9- Fornear a 180°C por aproximadamente 18 minutos em forno de lastro ou a 160 °C por 15 minutos em forno turbo.

Pão integral com massa madre, ricota e espinafre

INGREDIENTES

MASSA:

FARINHA DE TRIGO
FARINHA INTEGRAL
NÚCLEO DE PÃO INTEGRAL
FERMENTO FRESCO

RECHEIO:

RICOTA
ESPINAFRE



RECEITA

INGREDIENTE	%	1 kg	5 kg
FARINHA DE TRIGO	80	800g	4 kg
FARINHA DE TRIGO INTEGRAL	20	200g	1 kg
NÚCLEO PÃO INTEGRAL	14	140g	700 g
FERMENTO FRESCO	3	30g	150 g
ÁGUA	60	600g	3 L

MODO DE PREPARO:

- 1- Colocar o núcleo Integral, a farinha de trigo e a farinha integral 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 alta por aproximadamente 7 minutos ou até obter o ponto de véu.
- 4- Dividir em porções de 60 gramas.
- 5- Modelar em formato de pão de hambúrguer, passar a cobertura e colocar em assadeira previamente untada com DBO PMAN.
- 6- Fermentar em câmara de fermentação a 30°C por aproximadamente 1,5 horas ou até o ponto.
- 7- Fornear a 180°C por aproximadamente 20 minutos em forno de lastro.

Pão mineirinho

INGREDIENTES

MASSA:

FARINHA DE TRIGO
NÚCLEO PÃO DE MILHO
AÇÚCAR REFINADO
QUEIJO PARMESÃO
FUBÁ
FERMENTO
ÁGUA

DECORAÇÃO:

QUEIJO PARMESÃO



RECEITA DA MASSA			
INGREDIENTE	%	1 kg	5 kg
FARINHA DE TRIGO	100	1kg	5 kg
NÚCLEO PÃO DE MILHO	18	180 g	900 g
AÇÚCAR REFINADO	20	200 g	1 kg
QUEIJO PARMESÃO	15	150 g	750g
FUBÁ	10	100g	500g
ÁGUA	60	600 ml	3 L
FERMENTO	3	30g	150 g

MODO DE PREPARO:

- 1- Colocar o núcleo de pão de milho, açúcar, fubá 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 alta por aproximadamente 7 minutos ou até obter o ponto de véu.
- 4- Acrescentar o queijo parmesão e bater em velocidade baixa por 1 minuto.
- 5- Dividir em porções 30 gramas.
- 6- Modelar em formato de trança de três peças com o total de 90 g por unidade colocar em assadeira previamente untada com DBO PMAN.
- 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.

Pão pingo de leite

INGREDIENTES

MASSA:

FARINHA DE TRIGO
NÚCLEO PÃO CACAU DO BRASIL
AÇÚCAR REFINADO
CAFÉ SOLÚVEL
FERMENTO FRESCO
ÁGUA

DECORAÇÃO

CREME DE CONFEITEIRO
CEREJA EM CALDA



RECEITA DE MASSA			
INGREDIENTE	%	1 Kg	5 kg
FARINHA DE TRIGO	100	1kg	5 kg
NÚCLEO PÃO DE CACAU DO BRASIL	10	100 g	500 g
AÇÚCAR REFINADO	20	200 g	1kg
CAFÉ SOLÚVEL	6	60 g	300 g
ÁGUA	60	600 ml	3 L
FERMENTO FRESCO	3	30 g	150 g

MODO DE PREPARO:

- 1- Colocar o núcleo pão de cacau, açúcar, o café e a farinha na masseira e misturar por 1 minuto.
- 2- Adicionar a água gelada aos poucos e bater em velocidade baixa por 5 minutos ou até homogeneizar.
- 3- Adicionar o fermento fresco e bater em velocidade alta por aproximadamente 7 minutos ou até obter o ponto de véu.
- 4- Dividir em porções de 200 gramas. Descansar por 10 minutos.
- 5- Modelar em formato de filão e colocar em assadeira previamente untada com DBO PMAN.
- 6- Fermentar em câmara de fermentação a 30°C por aproximadamente 2,0 horas ou até o ponto.
- 7- Fornear a 180°C por aproximadamente 20 minutos em forno de lastro ou por 15 minutos a 160 C em forno turbo.
- 8- Deixa esfriar e decore com creme de confeiteiro e cereja em calda a gosto ou conforme sugestão de foto.

Pão prestígio

INGREDIENTES

MASSA:

FARINHA DE TRIGO
NÚCLEO PÃO CACAU DO BRASIL
AÇÚCAR REFINADO
NÚCLEO PÃO DE COCO
FERMENTO
ÁGUA

DECORAÇÃO:

LEITE CONDENSADO
COCO RALADO



RECEITA			
INGREDIENTE	%	1 kg	5 kg
FARINHA DE TRIGO	100	1kg	5 kg
NÚCLEO DE PÃO CACAU DO BRASIL	5	50 g	250 g
NÚCLEO PÃO DE COCO	4	40 g	200 g
ACÚCAR REFINADO	20	200 g	1 kg
ÁGUA	60	600 ml	3 L
FERMENTO FRESCO	6	60 g	300 g

MODO DE PREPARO:

- 1- Colocar o núcleo de pão de coco, o núcleo de pão de cacau, a farinha e o açúcar na masseira e misturar por 1 minuto.
- 2- Adicionar a 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 40 gramas.
- 6- Modelar em formato de bolinhas e colocar em assadeira previamente untada com DBO PMAN.
- 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.

Pão de linhaça com quinoa com massa madre com tofu com azeitona

INGREDIENTES

MASSA:

FARINHA DE TRIGO
FARINHA INTEGRAL
NÚCLEO INTEGRAL LINHAÇA COM QUINOA
FERMENTO FRESCO

RECHEIO:

TOFU
AZEITONA



RECEITA			
INGREDIENTE	%	1Kg	5Kg
FARINHA DE TRIGO	80	800g	4 kg
FARINHA INTEGRAL	20	200g	1 kg
NÚCLEO INTEGRAL LINHAÇA COM QUINOA	18	180g	900 g
FERMENTO FRESCO	3	30g	150 g
ÁGUA	60	600g	3 L

MODO DE PREPARO:

- 1- Colocar o núcleo Linhaça com Quinoa, a farinha de trigo e a farinha integral 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 ou até obter o ponto de véu.
- 4- Dividir em porções de 60 gramas.
- 5- Modelar em formato de pão de hambúrguer, passar a cobertura, e colocar em assadeira previamente untada com DBO PMAN.
- 6- Fermentar em câmara de fermentação a 30°C por aproximadamente 1,5 horas ou até o ponto.
- 7- Fornear a 180°C por aproximadamente 20 minutos em forno de lastro.

Pão integral com massa madre e inulina de ricota com peito de peru

INGREDIENTES

MASSA:

FARINHA DE TRIGO
FARINHA INTEGRAL
NÚCLEO DE PÃO INTEGRAL
FERMENTO FRESCO

RECHEIO:

RICOTA
PEITO DE PERU



RECEITA			
INGREDIENTE	%	1 kg	5 kg
FARINHA DE TRIGO	80	800g	4 kg
FARINHA DE TRIGO INTEGRAL	20	200g	1 kg
NÚCLEO PÃO INTEGRAL	14	140g	700g
FERMENTO FRESCO	3	30g	150g
ÁGUA	60	600g	3 L

MODO DE PREPARO:

- 1- Colocar o núcleo Integral, a farinha de trigo e a farinha integral 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 alta por aproximadamente 7 minutos ou até obter o ponto de véu.
- 4- Dividir em porções de 400 gramas.
- 5- Modelar em formato de pão de forma e colocar em assadeira previamente untada com DBO PMAN.
- 6- Fermentar em câmara de fermentação a 30°C por aproximadamente 1,5 horas ou até o ponto.
- 7- Fornear a 180°C por aproximadamente 20 minutos em forno de lastro.

Pão de linhaça com quinoa com massa madre lanche de tomate com queijo sem lactose

INGREDIENTES

MASSA:

FARINHA DE TRIGO
FARINHA INTEGRAL
NÚCLEO INTEGRAL LINHAÇA COM QUINOA
FERMENTO FRESCO

DECORAÇÃO

TOMATE
QUEIJO SEM LACTOSE



RECEITA			
INGREDIENTE	%	1 kg	5 kg
FARINHA DE TRIGO	80	800g	4 kg
FARINHA INTEGRAL	20	200g	1 kg
NÚCLEO INTEGRAL LINHAÇA COM QUINOA	18	180g	900g
FERMENTO FRESCO	3	30g	150g
ÁGUA	60	600g	3 L

MODO DE PREPARO:

- 1- Colocar o núcleo Linhaça com Quinoa 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 60 gramas.
- 6- Modelar em formato de pão de hambúrguer, passar a cobertura, e colocar em assadeira previamente untada com DBO PMAN.
- 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 13 minutos em forno de lastro.

Pão Filão com inclusão de semente de abóbora

INGREDIENTES

MASSA:

FARINHA DE TRIGO
NÚCLEO ITALIANO
FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO
ÁGUA GELADA



RECEITA

INGREDIENTE	%	1 kg	5 kg
FARINHA DE TRIGO	100	1 kg	5 kg
NÚCLEO ITALIANO	5	50g	250g
FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO	0,5	5g	25g
ÁGUA GELADA	60	600g	3 L

MODO DE PREPARO:

- 1- Misturar o Núcleo Italiano e a farinha de trigo na masseira por 1 minuto em velocidade baixa (velocidade 1).
- 2- Adicionar a água gelada aos poucos e bater em velocidade baixa (velocidade 1) por 3 minutos ou até homogeneizar.
- 3- Adicionar o fermento fresco e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 7 minutos ou até atingir o ponto de véu.
- 4- Dividir em peças de 200 gramas, bolear e dar descanso de 10 minutos em mesa coberta com plástico.
- 5- Bolear, passar sobre uma cobertura de Clara de ovos e sementes de abóbora e colocar em assadeiras untadas com o DBO PMAN.
- 6- Fermentar em câmara de fermentação a 30°C por aproximadamente 120 minutos ou até atingir o tamanho desejado.
- 7- Dar o corte desejado e fornar a 190°C por aproximadamente 20 minutos em forno de lastro ou 170°C por 18 minutos em forno turbo.

Pão Italiano com Massa Madre Germe 80

INGREDIENTES

MASSA:

FARINHA DE TRIGO
MASSA MADRE GERME 80
FERMENTO SECO
SAL
ÁGUA



	RECEITA TESTE	GERME 80	
ITEM	INGREDIENTE	%	KG/grs
1	FARINHA DE TRIGO	100	10
2	MASSA MADRE GERME 80	3	0,300
3	FERMENTO SECO	0,5	0,050
4	SAL	1,8	0,180
5	ÁGUA	60	6,000
	TOTAL DE MASSA	165,3	16,53

PESO DE CORTE EM GRAMAS	300
QUANTIDADE DE PÃES NA MASSA	55,1
PERDA NO FORNEAMENTO EM %	10
PESO FINAL DEPOIS DE ASSADO	270
TIPO DE FORNO	LASTRO

INSTRUÇÕES PARA PREPARO:

1- Adicione na masseira a Farinha de Trigo, a massa madre BOCKER GERME 80, e os ingredientes secos (sal, açúcar, fermento seco), e misture em velocidade lenta (1ª velocidade) por 1 minuto. Em seguida, adicione a água e misture por mais 5 minutos.

2- Aumente a velocidade para a alta (2ª velocidade), e bata a massa até o ponto de véu.

3- Corte a massa em porções com o peso de corte desejado, boleie e deixe descansar por 20 minutos. No caso de pães rústicos, o tempo de descanso pode ser maior.

4- Boleie novamente ou modele de acordo com o formato desejado.

5- Coloque em assadeiras e deixe fermentar por aproximadamente 90 minutos ou até atingir o tamanho desejado.

6- Asse a uma temperatura de (forno lastro 200°C) ou (forno tubo 170°C) com vapor por aproximadamente 25 minutos (pães rústicos), (lastro 180°C ou turbo 160°) para pães de forma, hambúrguer e hot dog (sem vapor). Podendo variar tempo e temperatura de acordo com cada produto e equipamento.

Pão Italiano com Massa Madre Roggen 80

INGREDIENTES

MASSA:

FARINHA DE TRIGO
MASSA MADRE ROGGEN 80
FERMENTO SECO
SAL
ÁGUA



RECEITA TESTE		ROGGEN 80	
ITEM	INGREDIENTE	%	KG/grs
1	FARINHA DE TRIGO	100	10
2	MASSA MADRE ROGGEN 80	3	0,300
3	FERMENTO SECO	0,5	0,050
4	SAL	1,8	0,180
5	ÁGUA	60	6,000
	TOTAL DE MASSA	165,3	16,53

PESO DE CORTE EM GRAMAS	300
QUANTIDADE DE PÃES NA MASSA	55,1
PERDA NO FORNEAMENTO EM %	10
PESO FINAL DEPOIS DE ASSADO	270
TIPO DE FORNO	LASTRO

INSTRUÇÕES PARA PREPARO:

1- Adicione na masseira a Farinha de Trigo, a massa madre BOCKER ROGGEN 80, e os ingredientes secos (sal, açúcar, fermento seco), e misture em velocidade lenta (1ª velocidade) por 1 minuto. Em seguida, adicione a água e misture por mais 5 minutos.

2- Aumente a velocidade para a alta (2ª velocidade), e bata a massa até o ponto de véu.

3- Corte a massa em porções com o peso de corte desejado, boleie e deixe descansar por 20 minutos. No caso de pães rústicos, o tempo de descanso pode ser maior.

4- Boleie novamente ou modele de acordo com o formato desejado.

5- Coloque em assadeiras e deixe fermentar por aproximadamente 90 minutos ou até atingir o tamanho desejado.

6- Asse a uma temperatura de (forno lastro 200°C) ou (forno tubo 170°C) com vapor por aproximadamente 25 minutos (pães rústicos), (lastro 180°C ou turbo 160°) para pães de forma, hambúrguer e hot dog (sem vapor). Podendo variar tempo e temperatura de acordo com cada produto e equipamento.