

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.