

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.