

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.