

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.