

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.