

Pão integral com massa madre e inulina de ricota com peito de peru

INGREDIENTES

MASSA:

FARINHA DE TRIGO
FARINHA INTEGRAL
NÚCLEO DE PÃO INTEGRAL
FERMENTO FRESCO

RECHEIO:

RICOTA
PEITO DE PERU



RECEITA			
INGREDIENTE	%	1 kg	5 kg
FARINHA DE TRIGO	80	800g	4 kg
FARINHA DE TRIGO INTEGRAL	20	200g	1 kg
NÚCLEO PÃO INTEGRAL	14	140g	700g
FERMENTO FRESCO	3	30g	150g
ÁGUA	60	600g	3 L

MODO DE PREPARO:

- 1- Colocar o núcleo Integral, a farinha de trigo e a farinha integral 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- Dividir em porções de 400 gramas.
- 5- Modelar em formato de pão de forma e colocar em assadeira previamente untada com DBO PMAN.
- 6- Fermentar em câmara de fermentação a 30°C por aproximadamente 1,5 horas ou até o ponto.
- 7- Fornear a 180°C por aproximadamente 20 minutos em forno de lastro.