

# Pão Italiano com Massa Madre Barley

## INGREDIENTES

### MASSA:

FARINHA DE TRIGO  
MASSA MADRE BARLEY  
FERMENTO SECO  
SAL  
ÁGUA  
FARINHA DE TRIGO INTEGRAL



RECEITA TESTE		BARLEY	
ITEM	INGREDIENTE	%	KG/grs
1	FARINHA DE TRIGO	80	8
2	MASSA MADRE BARLEY	10	1,000
3	FERMENTO SECO	0,5	0,050
4	SAL	1,6	0,160
5	ÁGUA	60	6,000
6	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL	20	2,000
	TOTAL DE MASSA	172,1	17,21

PESO DE CORTE EM GRAMAS	300
QUANTIDADE DE PÃES NA MASSA	57,4
PERDA NO FORNEAMENTO EM %	10
PESO FINAL DEPOIS DE ASSADO	270
TIPO DE FORNO	LASTRO

## INSTRUÇÕES PARA PREPARO:

- 1- Adicione na masseira a Farinha de Trigo, a massa madre BOCKER BARLEY, e os ingredientes secos (sal, açúcar, fermento seco), e misture em velocidade lenta (1ª velocidade) por 1 minuto. Em seguida, adicione a água e misture por mais 5 minutos.
- 2- Aumente a velocidade para a alta (2ª velocidade), e bata a massa até o ponto de véu.
- 3- Corte a massa em porções com o peso de corte desejado, boleie e deixe descansar por 20 minutos. No caso de pães rústicos, o tempo de descanso pode ser maior.
- 4- Boleie novamente ou modele de acordo com o formato desejado.
- 5- Coloque em assadeiras e deixe fermentar por aproximadamente 90 minutos ou até atingir o tamanho desejado.
- 6- Asse a uma temperatura de (forno lastro 200°C) ou (forno tubo 170°C) com vapor por aproximadamente 25 minutos (pães rústicos), (lastro 180°C ou turbo 160°) para pães de forma, hambúrguer e hot dog (sem vapor). Podendo variar tempo e temperatura de acordo com cada produto e equipamento.