

Pão Italiano com Massa Madre Direct 25

INGREDIENTES

MASSA:

FARINHA DE TRIGO
MASSA MADRE DIRECT 25
FERMENTO SECO
SAL
ÁGUA



	RECEITA TESTE	DIRECT 25	
ITEM	INGREDIENTE	%	KG/grs
1	FARINHA DE TRIGO	100	10
2	MASSA MADRE DIRECT 25	10	1,000
3	FERMENTO SECO	0,5	0,050
4	SAL	1,6	0,160
5	ÁGUA	60	6,000
	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 DIRECT 25, 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 turbo 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.