

Pão Italiano com Massa Madre Rs Liquid

INGREDIENTES

MASSA:

FARINHA DE TRIGO
MASSA MADRE RS LIQUID
FERMENTO SECO
SAL
ÁGUA



	RECEITA TESTE	RS LIQUID	
ITEM	INGREDIENTE	%	KG/grs
1	FARINHA DE TRIGO	100	10
2	MASSA MADRE RS LIQUID	5	0,500
3	FERMENTO SECO	0,5	0,050
4	SAL	1,6	0,160
5	ÁGUA	60	6,000
	TOTAL DE MASSA	167,1	16,71

PESO DE CORTE EM GRAMAS	300
QUANTIDADE DE PÃES NA MASSA	55,7
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, 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.