

Pizza com Massa Madre Direct 25

INGREDIENTES

MASSA:

FARINHA DE TRIGO
MASSA MADRE DIRECT 25
AÇÚCAR
SAL
FERMENTO SECO
ÁGUA



| ITEM | RECEITA TESTE | DIRECT 25 | |
|------|-----------------------|-----------|--------|
| | INGREDIENTE | % | KG/grs |
| 1 | FARINHA DE TRIGO | 100 | 10 |
| 2 | MASSA MADRE DIRECT 25 | 5 | 0,500 |
| 3 | AÇÚCAR | 4 | 0,400 |
| 4 | SAL | 1,6 | 0,160 |
| 5 | FERMENTO SECO | 1 | 0,100 |
| 6 | ÁGUA | 60 | 6,000 |
| | TOTAL DE MASSA | 171,6 | 17,16 |

| | |
|-----------------------------|--------|
| PESO DE CORTE EM GRAMAS | 150 |
| QUANTIDADE DE PÃES NA MASSA | 114,4 |
| PERDA NO FORNEAMENTO EM % | 10 |
| PESO FINAL DEPOIS DE ASSADO | 135 |
| 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.