
RECEITAS

UNSER GERSTENBROT



UNSER GERSTENBROT:

Seleção de receitas

- 1/ **Pão de cevada com iogurte e cebolinho**
com UNSER GERSTENBROT e MASA MADRE ROGGEN
- 2/ **Pão de cevada com sementes de abóbora, sésamo e linhaça**
com UNSER GERSTENBROT e IREKS BAGUETTE
- 3/ **Pão de cevada com queijo e cebola**
com UNSER GERSTENBROT e IREKS BAGUETTE
- 4/ **Pão de cevada com chia**
com UNSER GERSTENBROT e MASA MADRE ROGGEN
- 5/ **Pãezinhos de espelta e cevada**
com UNSER GERSTENBROT e PERFORMANCE PLUS
- 6/ **Pão integral de cevada com espelta**
com UNSER GERSTENBROT
- 7/ **Pãezinhos de cevada, espelta e linhaça**
com UNSER GERSTENBROT e MALZPERLE PLUS
- 9/ **Pão de espelta e cevada com sementes**
com UNSER GERSTENBROT

Pão de cevada com iogurte e cebolinho

com UNSER GERSTENBROT e MASA MADRE ROGGEN

Mistura azeite – cebolinho

| | |
|----------------|-----------------|
| Azeite | 0,300 kg |
| Cebolinho seco | 0,100 kg |
| Total | 0,400 kg |

Massa

| | |
|---------------------------------|------------------|
| Farinha de trigo de média força | 5,800 kg |
| UNSER GERSTENBROT | 4,200 kg |
| MASA MADRE ROGGEN | 0,250 kg |
| logurte | 1,500 kg |
| Mistura azeite – cebolinho | 0,400 kg |
| Linhaça | 0,400 kg |
| Sal | 0,140 kg |
| Levedura | 0,250 kg |
| Água | 6,250 kg |
| Total | 19,190 kg |

Topping

Sêmola de trigo e cebolinho

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogênea.
- Temperatura da massa: 28 °C.
- Repouso em bloco: 20 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,600 kg.
- Formar as peças em forma de pão rústico, humedecer e decorar com o topping.
- Colocar as peças com a enroladura para baixo em telas enfarinhadas e fermentar durante 60 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 80% H.R.
- Cortar e cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante 40 – 45 minutos.



DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

100 g de pão contém em média:

| | |
|----------------------|--------------------|
| Energia: | 1061 kJ (251 kcal) |
| Lípidos: | 3,9 g |
| dos quais saturados: | 0,7 g |
| Hidratos de carbono: | 43,2 g |
| dos quais açúcares: | 3,5 g |
| Fibra: | 5,1 g |
| Proteínas: | 8,0 g |
| Sal: | 1,4 g |

Pão de cevada com sementes de abóbora, sésamo e linhaça

com UNSER GERSTENBROT e IREKS BAGUETTE

Remolho

| | |
|---------------------|-----------------|
| Sementes de abóbora | 1,000 kg |
| Linhaça | 0,300 kg |
| Água a 40 °C | 1,000 kg |
| Total | 2,300 kg |

- Misturar os ingredientes e deixar repousar 1 hora à temperatura ambiente.

Massa

| | |
|---------------------------------|------------------|
| Farinha de trigo de média força | 5,200 kg |
| UNSER GERSTENBROT | 4,000 kg |
| IREKS BAGUETTE | 0,800 kg |
| Remolho | 2,300 kg |
| Azeite | 0,250 kg |
| Levedura | 0,250 kg |
| Água | 6,700 kg |
| Total | 19,500 kg |

Topping

IREKS DECO

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes 4 minutos em velocidade lenta e 10 minutos em velocidade rápida.
- Temperatura da massa: 27 – 28 °C.
- Repouso em bloco: 30 – 40 minutos.
- Dividir peças de 0,580 kg.
- Formar peças alongadas, humedecer a superfície e decorar com IREKS DECO. Seguidamente, torcer as peças sobre si formando uma raiz.
- Fermentar durante 40 – 60 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 80% H.R.
- Cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante 40 – 45 minutos. Decorridos 3 minutos, abrir o registo e deixar sair o vapor.



Pão de cevada com queijo e cebola com UNSER GERSTENBROT e IREKS BAGUETTE

| | |
|---------------------------------------|------------------|
| Farinha de trigo de média força | 6,500 kg |
| Farinha de centeio | 0,500 kg |
| UNSER GERSTENBROT | 2,000 kg |
| IREKS BAGUETTE | 1,000 kg |
| Linhaça | 0,400 kg |
| Azeite | 0,200 kg |
| Levedura | 0,250 kg |
| Água | 6,700 kg |
| Queijo Emmental aos cubos | 1,000 kg |
| Cebola frita crocante demolhada (2:1) | 0,600 kg |
| Total | 19,150 kg |

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto o queijo Emmental aos cubos e a cebola frita crocante demolhada) 4 minutos em velocidade lenta e 10 minutos em velocidade rápida. Adicionar o queijo e a cebola no final da amassadura.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Repouso em bloco: 20 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,480 kg.
- Formar peças alongadas, aplinar sobre farinha de centeio e fazer quatro ou cinco cortes em diagonal com a ajuda de uma raspa metálica.
- Humedecer a superfície e polvilhar com queijo ralado.
- Colocar as peças em tabuleiros com papel de forno, congelar durante 30 minutos e transferir diretamente para a câmara de frio positivo para deixar fermentar até ao dia seguinte.
- Fermentar durante 40 – 60 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 80% H.R.
- Cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante 25 – 30 minutos. Decorridos 3 minutos, abrir o registo e deixar sair o vapor.



Pão de cevada com chia com UNSER GERSTENBROT e MASA MADRE ROGGEN

| | |
|---------------------------------|------------------|
| Farinha de trigo de média força | 5,800 kg |
| UNSER GERSTENBROT | 4,200 kg |
| MASA MADRE ROGGEN | 0,250 kg |
| Sementes de chia | 0,700 kg |
| Linhaça | 0,300 kg |
| Azeite | 0,250 kg |
| Sal | 0,150 kg |
| Levedura | 0,250 kg |
| Água | 7,600 kg |
| Total | 19,500 kg |

Topping

Flocos de aveia, sementes de chia e linhaça (2·1·1)

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes 8 minutos em velocidade lenta e 5 minutos em velocidade rápida.
- Temperatura da massa: 28 °C.
- Repouso em bloco: 20 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,580 kg.
- Formar as peças em forma de pão rústico, humedecer e decorar com o topping.
- Colocar as peças com a enroladura para baixo em telas enfarinhadas e fermentar durante 60 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 80% H.R.
- Fazer um corte transversal e cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante 45 – 50 minutos.



Pãezinhos de espelta e cevada com UNSER GERSTENBROT e PERFORMANCE PLUS

| | |
|---------------------------------|------------------|
| Farinha de trigo de média força | 6,000 kg |
| UNSER GERSTENBROT | 4,000 kg |
| PERFORMANCE PLUS | 0,050 kg |
| Linhaça | 0,500 kg |
| Azeite | 0,250 kg |
| Sal | 0,140 kg |
| Levedura | 0,250 kg |
| Água | 7,100 kg |
| Total | 18,290 kg |

Topping (por peça)

| | |
|--------------------|----------|
| Farinha de centeio | 0,003 kg |
|--------------------|----------|

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 27 – 28 °C.
- Repouso em bloco cerca de 10 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,120 kg – 0,150 kg.
- Formar peças com ponta, decorar sobre farinha de centeio e fazer dois cortes.
- Fermentar com os cortes para baixo durante 16 – 18 horas em câmara de fermentação controlada a 5 °C.
- Deixar fermentar durante 50 – 60 minutos à temperatura ambiente.
- Virar e cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante 22 – 24 minutos. Abrir o registo 5 minutos antes de finalizar a cozedura.



DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

100 g de pãezinhos contêm em média:

| | |
|----------------------|--------------------|
| Energia: | 1124 kJ (266 kcal) |
| Lípidos: | 3,8 g |
| dos quais saturados: | 0,6 g |
| Hidratos de carbono: | 46,9 g |
| dos quais açúcares: | 4,0 g |
| Fibra: | 5,3 g |
| Proteínas: | 8,3 g |
| Sal: | 1,5 g |

Pão integral de cevada com espelta com UNSER GERSTENBROT

| | |
|--------------------------------------------------------|------------------|
| UNSER GERSTENBROT | 10,000 kg |
| Levedura | 0,200 kg |
| <u>Água a 40 °C (segundo a temperatura da padaria)</u> | <u>7,800 kg</u> |
| Total | 18,000 kg |

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes em velocidade lenta durante 14 – 16 minutos.
- Temperatura da massa: 27 – 28 °C.
- Repouso em bloco cerca de 30 minutos.
- Dividir peças de 0,600 kg para formas de 30 x 10 x 10 cm (duas peças por forma).
- Formar as peças, humedecer e decorar com farinha.
- Colocar as peças com a enroladura para baixo nas formas, apertá-las fortemente e fazer um corte transversal.
- Fermentar durante cerca de 50 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 210 °C durante cerca de 60 minutos. A temperatura interna do pão deve ser de 98 °C.



DECLARAÇÃO NUTRICIONAL 100 g de pão contém em média:

| | |
|----------------------|-------------------|
| Energia: | 943 kJ (223 kcal) |
| Lípidos: | 1,3 g |
| dos quais saturados: | 0,4 g |
| Hidratos de carbono: | 42,0 g |
| dos quais açúcares: | 5,4 g |
| Fibra: | 6,9 g |
| Proteínas: | 7,4 g |
| Sal: | 1,5 g |
| Betaglucanos: | 1,9 g |

Pãezinhos de cevada, espelta e linhaça com UNSER GERSTENBROT e MALZPERLE PLUS

| | |
|---------------------------|------------------|
| Farinha de trigo de força | 6,000 kg |
| UNSER GERSTENBROT | 4,000 kg |
| MALZPERLE PLUS | 0,300 kg |
| Linhaça | 0,500 kg |
| Sal | 0,120 kg |
| Levedura | 0,250 kg |
| Água (aprox.) | 7,100 kg |
| Total | 18,270 kg |

Topping

Sésamo, linhaça e sementes de abóbora (4·1·1)

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 27 – 28 °C.
- Repouso em bloco cerca de 10 minutos.

Barritas

- Dividir e bolear peças de 0,150 kg.
- Repouso após bolear: 10 minutos.
- Formar barritas e enfarinhar.
- Colocar as peças em tabuleiros de forno e fermentar durante cerca de 50 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cortar e cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 220 °C durante 30 minutos.

Pãezinhos

- Dividir a massa em empelos de 2,400 kg, bolear e deixar repousar 10 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,080 kg) sem bolear, humedecer e decorar com o topping.
- Colocar as peças em tabuleiros de forno e fermentar durante cerca de 50 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cortar e cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 220 °C durante 20 minutos.



Pão de espelta e cevada com sementes com UNSER GERSTENBROT

| | |
|----------------------|------------------|
| UNSER GERSTENBROT | 10,000 kg |
| Sementes de abóbora | 0,500 kg |
| Sementes de girassol | 0,300 kg |
| Levedura | 0,200 kg |
| Água (aprox.) | 8,000 kg |
| Total | 19,000 kg |

Topping (por peça)

| | |
|--------------------------------------|----------|
| Sésamo, linhaça, sementes de abóbora | 0,038 kg |
|--------------------------------------|----------|

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes em velocidade lenta durante 12 – 14 minutos.
- Temperatura da massa: 27 – 28 °C.
- Repouso em bloco cerca de 30 minutos.
- Dividir peças de 0,600 kg para formas de 30 x 10 x 10 cm (duas peças por forma).
- Formar, humedecer e decorar com uma mistura de sésamo, linhaça e sementes de abóbora (4·2·1).
- Colocar as peças com a enroladura para baixo nas formas, apertá-las ligeiramente e fazer um corte em forma de cruz.
- Fermentar durante cerca de 50 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 240 °C (com vapor), deixando sair o vapor depois de 2 minutos desde o início da cozedura. Baixar a 200 °C durante 50 – 60 minutos.
A temperatura interna do pão deve ser de 98 °C.



DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

100 g de pão contêm em média:

| | |
|----------------------|--------------------|
| Energia: | 1047 kJ (249 kcal) |
| Lípidos: | 5,7 g |
| dos quais saturados: | 1,0 g |
| Hidratos de carbono: | 37,1 g |
| dos quais açúcares: | 4,9 g |
| Fibra: | 6,8 g |
| Proteínas: | 8,9 g |
| Sal: | 1,5 g |
| Betaglucanos: | 1,8 g |

