

---

# RECEITAS BIO PURBACK

---

 **BIO**  
PURBACK



# BIO PURBACK:

## Seleção de receitas

- 1/ **Trança de brioche biológica**  
com BIO PURBACK
- 2/ **Pãezinhos biológicos**  
com BIO PURBACK
- 3/ **Barra rústica biológica**  
com BIO PURBACK e IREKS-ÖKOSAUER
- 4/ **Pão especial de trigo e centeio biológico**  
com IREKS-ÖKOSAUER e BIO PURBACK
- 5/ **Fogaça com farinha à pedra**  
com MASA MADRE PIE e BIO PURBACK

## Trança de brioche biológica com BIO PURBACK

Farinha de trigo biológica	5,000 kg
Açúcar biológico	0,700 kg
Manteiga biológica	0,600 kg
Ovos biológicos	0,350 kg
BIO PURBACK	0,150 kg
Sal	0,100 kg
Levedura biológica	0,350 kg
Água (aprox.)	2,200 kg
<b>Total</b>	<b>9,450 kg</b>

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: aprox. 27 °C.
- Repouso em bloco cerca de 30 minutos.
- Dividir peças de 0,150 kg, formar barras e deixar repousar alguns minutos.
- Entrançar três barras, formar um anel (opcional) e colocar em tabuleiros com papel de forno.
- Fermentar durante 75 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R. Decorridas  $\frac{3}{4}$  partes da fermentação, pintar com ovo biológico, deixar secar à temperatura ambiente e continuar com a fermentação.
- Voltar a pintar com ovo e polvilhar com açúcar perlado biológico e/ou amêndoa biológica em palitos.
- Cozer de entrada a 190 °C (sem vapor), baixando para 180 °C durante cerca de 30 minutos com o registo aberto.



## Pãezinhos biológicos com BIO PURBACK

Farinha de trigo biológica	10,000 kg
BIO PURBACK	0,500 kg
Manteiga biológica	0,150 kg
Sal	0,200 kg
Levedura biológica	0,250 kg
Água (aprox.)	5,500 kg
<b>Total</b>	<b>16,600 kg</b>

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Dividir a massa em empelos de 1,800 kg, bolear e deixar repousar 10 – 15 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,060 kg), bolear e deixar repousar 15 minutos.
- Formar pãezinhos no formato desejado, marcá-los ou cortá-los e colocá-los com a marca ou o corte para baixo em telas ligeiramente enfarinhadas.
- Fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Virar as peças, colocá-las em tabuleiros e cozer de entrada a 240 °C (com muito vapor), baixando para 210 °C durante 16 – 18 minutos.



## Barra rústica biológica com BIO PURBACK e IREKS-ÖKOSAUER

Farinha de trigo biológica	10,000 kg
BIO PURBACK	0,350 kg
IREKS-ÖKOSAUER	0,100 kg
Manteiga biológica	0,100 kg
Sal	0,220 kg
Levedura biológica	0,200 kg
Água (aprox.)	5,800 kg
<b>Total</b>	<b>16,770 kg</b>

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: aprox. 26 °C.
- Repouso em bloco cerca de 15 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,350 kg.
- Repouso após bolear cerca de 20 minutos.
- Formar barras alongadas sem apertar e sem desgaseificar.
- Fermentar durante 75 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cortar a gosto e cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 220 °C durante 23 – 25 minutos.



## Pão especial de trigo e centeio biológico com IREKS-ÖKOSAUER e BIO PURBACK

Farinha de trigo biológica	7,000 kg
Farinha de centeio biológica	3,000 kg
IREKS-ÖKOSAUER	0,250 kg
BIO PURBACK	0,200 kg
Sal	0,200 kg
Levedura biológica	0,220 kg
Água (aprox.)	6,800 kg
<b>Total</b>	<b>17,670 kg</b>

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogênea.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Repouso em bloco cerca de 20 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,800 kg.
- Repouso após bolear: 5 minutos.
- Formar peças alongadas e colocá-las com a enroladura para cima em bannetons alongados com farinha de centeio.
- Fermentar durante 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cortar a gosto e cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante 40 – 50 minutos.



## Fogaça com farinha à pedra com MASA MADRE PIE e BIO PURBACK

### Esponja de trigo

Farinha de trigo	1,000 kg
MASA MADRE PIE	1,000 kg
Sal	0,020 kg
Levedura	0,002 kg
Água a 28 °C	2,000 kg
<b>Total</b>	<b>4,022 kg</b>

- Misturar os ingredientes durante 4 minutos até obter uma massa homogénea.
- Repouso em bloco 8 horas à temperatura ambiente.
- Deixar fermentar no frigorífico (5 °C) no mínimo 12 horas.

A esponja pode manter-se no frigorífico, no máximo 5 dias.

### Massa

Farinha de trigo T-80	10,000 kg
Esponja de trigo	4,022 kg
BIO PURBACK	0,150 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,090 kg
Água	6,000 kg
<b>Total</b>	<b>20,462 kg</b>

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.
- Temperatura da massa: 25 °C.
- Repouso em bloco: 50 minutos.
- Fazer uma dobra e deixar repousar em bloco mais 50 minutos.
- Dividir peças de 0,900 kg, bolear suavemente e colocá-las com a enroladura para baixo em bannetons redondos com abundante farinha.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Virar e cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 210 °C durante 60 minutos. Abrir o registo 20 minutos antes de finalizar a cozedura.



