

# Pão de Natal

## com DINKELMEHL 630, REX SARRACENO e 33 DREIDOPPEL

DINKELMEHL 630	5,000 kg
REX SARRACENO	5,000 kg
Figos secos	2,000 kg
Sultanas	0,750 kg
Nozes	0,750 kg
Avelãs torradas em pedaços	0,750 kg
LEBKUCHEN	0,050 kg
Levedura	0,200 kg
Água	6,500 kg
Total	21,000 kg

### Topping

Farinha de centeio e REX SARRACENO (1·1)

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes mais tempo em velocidade lenta do que em rápida até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco: 35 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,450 kg.
- Formar barras curtas sem ponta, humedecer e decorar com uma mistura de farinha de centeio e REX SARRACENO (1·1).
- Colocar duas peças numa forma standard de 30 x 10 x 10 cm sem tampa.
- Fermentar durante 90 – 100 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante 45 minutos.

