

Pãezinhos tigre com REX DURUM

Massa

Farinha de trigo de média força	9,000 kg
REX DURUM	1,000 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,250 kg
Água	5,400 kg
Total	15,850 kg

Decoração tigrada

Farinha de arroz	2,000 kg
Açúcar	0,120 kg
Óleo vegetal	0,120 kg
Sal	0,040 kg
Levedura	0,100 kg
Água (quente)	2,000 kg
Total	4,380 kg

- Misturar os ingredientes e deixar repousar no mínimo 20 minutos.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Dividir a massa em empelos de 2,100 kg, bolear e deixar repousar 20 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,070 kg) sem bolear e formar barrinhas curtas.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Aplicar a decoração tigrada sobre a superfície dos pãezinhos com um pincel ou com um saco de pasteleiro com boquilha plana.
- Cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 220 °C durante 18 – 20 minutos.

