

Pão Beirão

com REX DURUM e MALTA AROMA

Farinha de trigo	4,500 kg
REX DURUM	0,500 kg
MALTA AROMA	0,100 kg
Sal	0,100 kg
Levedura	0,035 kg
Gelo (em escamas)	1,500 kg
Água (fria)	1,250 kg
Total	7,985 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica. Após atingir o ponto de véu, amassar um pouco mais (uns 2 minutos).
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Dividir e bolear peças de 0,500 kg.
- Repouso após bolear: 60 minutos cobertas com plástico.
- Formar peças redondas ou em forma de pão rústico.
- Fermentar durante 90 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cortar e cozer de entrada a 230 °C (com vapor) durante 15 minutos, baixando para 200 °C durante mais 25 minutos. Abrir o registo quando as peças começam a dourar para que fiquem mais estaladiças.

