

Pão

com REX SOVIGRAINS e MASA MADRE CENTENO

Remolho

REX SOVIGRAINS	5,000 kg
Água a 40 °C	5,000 kg
Total	10,000 kg

- Deixar repousar 2 – 3 horas.

Massa

Remolho	10,000 kg
Farinha de trigo	4,000 kg
Farinha de centeio	1,000 kg
MASA MADRE CENTENO	0,250 kg
Levedura	0,100 kg
Água	2,300 kg
Total	17,650 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes com mais tempo em velocidade lenta do que em rápida até conseguir uma massa homogénea.
- Temperatura da massa: 28 – 29 °C.
- Repouso em bloco: 30 – 40 minutos.
- Dividir a massa em empelos de 0,875 kg e formar as peças.
- Decorar com REX SOVIGRAINS ou farinha de centeio.
- Fermentar durante 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 240 °C (com pouco vapor), baixando para 200 °C durante 65 minutos.

