

Pão com ervas aromáticas, especiarias e queijo

com REX MILANO

Massa

Farinha de trigo	5,000 kg
REX MILANO	5,000 kg
Óleo vegetal	0,400 kg
Levedura	0,300 kg
Água	5,000 kg
Total	15,700 kg

Mistura de ervas, aromáticas, especiarias e queijo

Mozzarella ralada	5,000 kg
Manteiga (cremosa)	0,500 kg
Ervas aromáticas, sal, pimenta, alho e salsa picada	C/S
Total	5,500 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Repouso em bloco: aprox. 20 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,450 kg.
- Repouso tras bolear: aprox. 10 minutos.
- Formar as peças e fermentar durante 50 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R
- Precozer a 230 °C, baixando a 200 °C, durante cerca de 20 minutos.
- Cortar o pão em quadrados sem chegar no final.
- Misturar a manteiga, as ervas aromáticas, o sal, a pimenta, o alho e a salsa picada e preencher os espaços. Seguidamente, colocar a mozzarella ralada.
- Envolver as peças em papel de forno e cozer a 230 °C, baixando a 200 °C, durante 10 minutos.
- Retirar o papel de forno e cozer 10 minutos mais.

