

# 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
<b>Total</b>	<b>15,700 kg</b>

### 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
<b>Total</b>	<b>5,500 kg</b>

### 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.

