

# Pão e pãezinhos de trigo mourisco com nozes

com REX SARRACENO, IREKS UNI PLUS e MASA MADRE ROGGEN

Farinha de trigo	4,500 kg
Farinha de centeio	1,700 kg
REX SARRACENO	3,800 kg
IREKS UNI PLUS	0,150 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,100 kg
Nozes em pedaços	1,000 kg
Linhaça	0,400 kg
Azeite	0,250 kg
Sal	0,080 kg
Levedura	0,180 kg
Água (aprox.)	7,100 kg
Total	19,260 kg

## Topping

REX SARRACENO

## Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco: 30 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,450 kg para pão ou de 0,090 kg para pãezinhos.
- Formar peças redondas ou tipo pão rústico, humedecer e decorar com REX SARRACENO.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cortar e cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante 40 minutos (pão) ou 24 minutos (pãezinhos). Deixar sair o vapor decorridos 4 minutos desde o início da cozedura.

