

Pão pavé

com REX-CUATRO-GRANOS, CRAFT-MALZ e ESPELTA PLUS

Farinha de trigo de média força	6,000 kg
REX-CUATRO-GRANOS	4,000 kg
CRAFT-MALZ	0,500 kg
ESPELTA PLUS	0,100 kg
Sal	0,040 kg
Levedura	0,200 kg
Água	6,800 kg
Total	17,640 kg

Topping (por peça)

Farinha integral de trigo	0,006 kg
---------------------------	----------

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 26 °C.
- Repouso em bloco: 50 – 60 minutos.
- Estender a massa sobre um tabuleiro, dividir peças quadradas de 0,450 kg, humedecer e decorar com farinha integral de trigo.
- Fermentar durante cerca de 40 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Fazer um corte em forma de cruz e cozer de entrada a 240 °C (com pouco vapor), baixando para 210 °C durante 40 minutos. Abrir o registo 10 minutos antes de finalizar a cozedura. Assegurar-se de que as peças estão bem cozidas e estaladiças.



DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

100 g de pão contêm em média:

Energia:	1118 kJ (265 kcal)
Lípidos:	3,8 g
dos quais saturados:	0,6 g
Hidratos de carbono:	46,4 g
dos quais açúcares:	2,7 g
Fibra:	4,5 g
Proteínas:	8,9 g
Sal:	1,3 g