

Pão Casereccio com REX DURUM

Esponja

Farinha de trigo de média força	2,000 kg
Levedura	0,010 kg
Água	2,000 kg
Total	4,010 kg

- Misturar os ingredientes até obter uma “papa” fina e homogénea.
- Fermentar cerca de 2 horas a 25 – 28 °C e guardar no frigorífico durante 12 – 16 horas.

Massa

Farinha de trigo de média força	7,500 kg
REX DURUM	1,500 kg
Esponja	4,010 kg
Azeite	0,200 kg
Sal	0,220 kg
Levedura	0,100 kg
Água (aprox.)	5,000 kg
Total	18,530 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 25 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,700 kg.
- Repouso após bolear: 15 minutos.
- Esticar uma barra sobre um tabuleiro com farinha e formar um nó.
- Colocar as peças com a enroladura para cima em telas abundantemente enfarinhadas e deixar fermentar no frio a 5 °C durante 16 – 18 horas.
- Virar e cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 210 °C durante 60 minutos.

