

## Pão decorativo “apaixonado” com CIAPLUS e EXTRACTO DE MALTA

### Massa para as estrelas

Farinha de trigo	0,900 kg
Sêmola de trigo duro	0,100 kg
CIAPLUS	0,050 kg
EXTRACTO DE MALTA	0,030 kg
Sal	0,020 kg
Levedura	0,015 kg
Água (aprox.)	0,700 kg
Total	1,815 kg

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 25 °C.
- Repouso em bloco: 30 minutos a -18 °C.
- Laminar uma “manta” com 3 mm de espessura, cortar com corta massas com forma de estrela de três tamanhos diferentes e polvilhar com farinha de centeio.

### Massa

Farinha de trigo	9,000 kg
Sêmola de trigo duro	1,000 kg
CIAPLUS	0,500 kg
EXTRACTO DE MALTA	0,300 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,150 kg
Água (aprox.)	7,000 kg
Total	18,150 kg

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 25 °C.
- Repouso em bloco: 30 minutos em cubas com tampa.
- Dividir peças de 0,500 kg, bolear com farinha de trigo e deixar repousar 10 minutos com a enroladura para baixo.
- Colocar as estrelas de maior a menor em cima das peças e pressionar ligeiramente.
- Colocar as peças com as estrelas para baixo em bannetons e deixar fermentar a 5 °C durante a noite (12 – 16 horas).
- Depois de fermentadas, deixar repousar as peças 50 – 60 minutos.
- Colocar as peças com as estrelas para cima no descarregador. Com uma faca, cortar o pão formando uma estrela ao redor da estrela inferior e pressionar ligeiramente no centro.
- Cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante cerca de 30 minutos.

