

Pão decorativo “disfarçado” com CIAPLUS e EXTRACTO DE MALTA

Massa

Farinha de trigo	9,000 kg
Sêmola de trigo duro	1,000 kg
CIAPLUS	0,500 kg
EXTRACTO DE MALTA	0,300 kg
Óleo de sementes de abóbora	0,400 kg
Sementes de abóbora em pedaços	0,800 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,150 kg
Água (aprox.)	7,000 kg
Total	19,350 kg

Topping

Decoração tigrada e sementes de abóbora

Decoração tigrada

Farinha de arroz	2,000 kg
Açúcar	0,120 kg
Óleo vegetal	0,120 kg
Sal	0,040 kg
Levedura	0,100 kg
Água a 30 °C	2,000 kg
Total	4,380 kg

- Misturar os ingredientes e deixar repousar no mínimo 20 minutos.

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 e bolear com farinha de trigo.
- Repouso após bolear: 10 minutos.
- Colocar as peças com a enroladura para cima em bannetons redondos ligeiramente enfarinhados e deixar fermentar a 5 °C durante a noite (12 – 16 horas).
- Depois de fermentadas, deixar repousar as peças 50 – 60 minutos.
- Retirar as peças dos bannetons, mergulhar na decoração tigrada (ou pintar) e polvilhar com sementes de abóbora.
- Cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante cerca de 30 minutos.

