

## Pão decorativo “em coroa” com CIAPLUS e MALTA AROMA

### Massa para as tiras

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

Margarina ou manteiga para folhados: 0,250 kg por kg de massa.

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 25 °C.
- Dar duas voltas em livro com a margarina ou a manteiga deixando repousar uns minutos entre as voltas.
- Laminar uma “manta” com 3 mm de espessura, cortar tiras de 1,5 x 1,5 cm e guardar no frigorífico.

### Massa

Farinha de trigo	9,000 kg
Sêmola de trigo duro	1,000 kg
CIAPLUS	0,500 kg
MALTA AROMA	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.
- Dividir peças de 0,500 kg e bolear com farinha de trigo.
- Colocar oito tiras de massa em bannetons redondos e polvilhar ligeiramente com farinha de centeio.
- Humedecer e decorar as peças com sementes de papoila, colocá-las com a enroladura para cima nos bannetons e unir as tiras.
- Deixar fermentar a 5 °C durante a noite (12 – 16 horas).
- Depois de fermentadas, deixar repousar as peças 50 – 60 minutos.
- Cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante cerca de 30 minutos.

