

## Pão decorativo “em nó” com REX DURUM e MALTA CARAMELIZADA DE TRIGO

### Esponja

Farinha de trigo	2,000 kg
Levedura	0,040 kg
Água (aprox.)	2,000 kg
Total	4,040 kg

- Misturar os ingredientes durante 4 minutos até obter uma massa homogénea.
- Temperatura da massa: 25 °C.
- Repouso em bloco 3 horas à temperatura ambiente.
- Deixar fermentar a 3 °C durante a noite.

### Massa

Farinha de trigo	6,000 kg
Esponja	4,040 kg
Sêmola de trigo duro	1,000 kg
REX DURUM	1,000 kg
MALTA CARAMELIZADA DE TRIGO	0,300 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,150 kg
Água (aprox.)	5,400 kg
Total	18,090 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 3,000 kg (30 peças) ou de 0,100 kg (6 peças) e bolear.
- Repouso após bolear: 10 minutos.
- Dividir as peças na divisora, cortar tiras de aprox. 20 cm de comprimento e polvilhar ligeiramente com farinha de trigo.
- Formar um nó Winston com 6 tiras, colocar em tabuleiros para fermentação e 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 35 minutos.

