

## Pão decorativo “enroscado” com MASA MADRE ROGGEN e PERFORMANCE PLUS

Farinha de trigo	8,800 kg
Farinha de centeio	1,200 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,130 kg
PERFORMANCE PLUS	0,050 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,130 kg
Água (aprox.)	7,200 kg
<b>Total</b>	<b>17,710 kg</b>

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 27 – 28 °C.
- Repouso em bloco: 20 minutos.
- Dividir peças de 1,200 kg e bolear com farinha de centeio.
- Repouso após bolear: 10 minutos.
- Formar barras com ponta deixando a parte central mais abaulada. Enroscar formando uma espiral, juntar as duas pontas e pressionar.
- Polvilhar as peças com muita farinha, colocá-las em tabuleiros para fermentação com a parte enfarinhada para cima e deixar fermentar a 5 °C durante a noite (12 – 16 horas).
- Depois de fermentadas, deixar repousar as peças 50 – 60 minutos.
- Com a parte enfarinhada para cima, cortar as peças e cozer de entrada a 250 °C (com pouco vapor), baixando para 200 °C durante cerca de 60 minutos.

