

Pão decorativo “entrelaçado” com MALTA AROMA, MASA MADRE ROGGEN, MALTA TOSTADA X-70, MALTA PANIMALTIN e IREKS UNI PLUS

Massa para a malha

Farinha de trigo	1,200 kg
Farinha de centeio	0,800 kg
MALTA AROMA	0,060 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,040 kg
MALTA TOSTADA X-70	0,030 kg
MALTA PANIMALTIN	0,030 kg
Sal	0,040 kg
Levedura	0,020 kg
Água (aprox.)	1,400 kg
Total	3,620 kg

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 27 – 29 °C.
- Repouso em bloco: 30 minutos a 5 °C.
- Com um rolo da massa texturado, fazer uma malha de 10 x 15 cm e polvilhar com amido de trigo. Seguidamente, colocá-la uniformemente sobre bannetons alongados deixando-a sobressair sobre a borda.

Massa

Farinha de trigo	6,000 kg
Farinha de centeio	4,000 kg
MALTA AROMA	0,200 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,200 kg
IREKS UNI PLUS	0,050 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,150 kg
Água (aprox.)	7,300 kg
Total	18,100 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 27 – 29 °C.
- Repouso em bloco: 30 minutos.
- Dividir peças de 1,000 kg e bolear com farinha de trigo.
- Repouso após bolear: 10 minutos.
- Formar peças alongadas e colocá-las com a enroladura para cima nos bannetons forrados com a malha. Por último, unir a malha.
- Fermentar durante cerca de 45 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Depois de fermentadas, virar as peças.
- Cozer de entrada a 250 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante cerca de 50 minutos. Decorridos 2 minutos, deixar sair o vapor.

