

Pão decorativo “espalhado” com CIAPLUS e EXTRACTO DE MALTA

Farinha de trigo	9,000 kg
Sêmola de trigo duro	1,000 kg
CIAPLUS	0,500 kg
EXTRACTO DE MALTA	0,300 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,150 kg
Água (aprox.)	6,700 kg
Total	17,850 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 0,500 kg e bolear com farinha de trigo.
- Repouso após bolear: 10 minutos.
- De cada peça, laminar um terço de massa com um rolo de massa para formar uma lingueta. Cortar a lingueta em forma de folha com a ajuda de um corta massas redondo e polvilhar com farinha de centeio. Colocar a lingueta sobre a peça.
- Colocar as peças com a folha para cima sobre um pano enfarinhado, polvilhar com uma mistura de farinha de centeio e amido de trigo (1·1) e deixar fermentar a 5 °C durante a noite (12 – 16 horas).
- Depois de fermentadas, deixar repousar as peças 50 – 60 minutos.
- Colocar as peças no descarregador, voltar a polvilhar ligeiramente com farinha de centeio e amido de trigo (1·1) e cortar desenhando uma folha.
- Cozer a 240 °C (com vapor) durante cerca de 30 minutos.

