

Pão decorativo “eterno” com MASA MADRE ROGGEN e PERFORMANCE PLUS

Farinha de trigo	8,800 kg
Farinha de centeio	1,200 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,175 kg
PERFORMANCE PLUS	0,050 kg
Sal	0,220 kg
Levedura	0,130 kg
Água (aprox.)	7,200 kg
Total	17,775 kg

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 trigo.
- Colocar as peças com a enroladura para cima em bannetons redondos enfarinhados e deixar fermentar a 5 °C durante a noite (12 – 16 horas).
- Depois de fermentadas, deixar repousar as peças 50 – 60 minutos.
- Com cuidado, virar as peças no descarregador e fazer quatro cortes decorativos nos lados exteriores.
- Cozer de entrada a 250 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante cerca de 60 minutos.

