

Pão decorativo “fundido” com CIAPLUS e MALTA AROMA

Lâminas de massa

Farinha de trigo	2,700 kg
Sêmola de trigo duro	0,300 kg
CIAPLUS	0,150 kg
MALTA AROMA	0,090 kg
Sal	0,060 kg
Levedura	0,045 kg
Água (aprox.)	2,100 kg
Total	5,445 kg

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 25 °C.
- Repouso em bloco: 30 minutos a -18 °C.
- Laminar uma “manta” com 3 mm de espessura, cortar em lâminas triangulares de 15 x 15 cm (0,100 kg) e arrefecer novamente.

Massa

Farinha de trigo	9,000 kg
Sêmola de trigo duro	1,000 kg
CIAPLUS	0,500 kg
MALTA AROMA	0,300 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,150 kg
Água (aprox.)	7,000 kg
Total	18,150 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 0,200 kg, bolear com farinha de trigo e juntar cada três peças formando um triângulo.
- Polvilhar com farinha de centeio, colocar uma lâmina triangular em cima e fixá-la por trás.
- Colocar as peças com a lâmina para cima 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.
- Humedecer ligeiramente com água, colocar o desenho sobre a lâmina e peneirar com farinha de trigo.
- Cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 210 °C durante cerca de 30 minutos.

