

Pão decorativo “perplexo” com MASA MADRE PIE, EXTRACTO DE MALTA e IREKS UNI PLUS

Farinha de trigo	8,500 kg
Farinha de centeio	1,500 kg
MASA MADRE PIE	0,500 kg
EXTRACTO DE MALTA	0,200 kg
IREKS UNI PLUS	0,075 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,150 kg
Água (aprox.)	7,500 kg
Total	18,625 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 27 – 29 °C.
- Repouso em bloco: 20 minutos em cubas com tampa.
- Dividir peças de 0,750 kg, bolear com farinha de centeio e deixar repousar 5 minutos.
- Para a cabeça de touro, dobrar o terço inferior de uma peça como um triângulo e alisar o terço superior.
- Para os cornos, formar uma barra com ponta, colocá-la no centro da parte superior da cabeça de touro (a que está plana) e dobrar a língua de massa para a frente.
- Depois de montadas as peças, colocá-las viradas para baixo sobre um pano ligeiramente enfarinhado e deixar fermentar a 5 °C durante a noite (12 – 16 horas).
- Depois de fermentadas, deixar repousar as peças 50 – 60 minutos.
- Virar as peças e colocá-las no descarregador. Seguidamente, colocar o desenho por cima e polvilhar ligeiramente com farinha de trigo. Com uma faca, cortar com cuidado um Y na cabeça de touro e fazer cortes nos cornos.
- Cozer de entrada a 250 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante cerca de 50 minutos.

