

## Pão decorativo “unido” com CIAPLUS e EXTRACTO DE MALTA

### Massa para as tiras

Farinha de trigo	0,900 kg
Sêmola de trigo duro	0,100 kg
CIAPLUS	0,050 kg
EXTRACTO DE MALTA	0,030 kg
Sal	0,020 kg
Levedura	0,015 kg
Água (aprox.)	0,700 kg
Total	1,815 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 tiras de 2 x 15 cm e guardar no frigorífico.

### Massa clara

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.)	7,000 kg
Total	18,150 kg

### Massa escura

Farinha de trigo	9,000 kg
Sêmola de trigo duro	1,000 kg
CIAPLUS	0,500 kg
EXTRACTO DE MALTA	0,300 kg
Farinha de carvão vegetal ativado	0,200 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,150 kg
Água (aprox.)	7,000 kg
Total	18,350 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.
- Colocar uniformemente quatro tiras de massa sobre a borda dos bannetons e polvilhar com farinha de centeio.
- Colocar as peças com a enroladura para cima nos bannetons, unir as tiras 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 no descarregador e pressionar no centro. Para as peças escuras, cortar ligeiramente as tiras na metade do terço superior.
- Cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante cerca de 30 minutos.

