

Pão 38% Integral Açai E Guaraná Com Linhaça Light (Receita Principal)

2598

Ingredientes

Preparo

60g Fermento Biológico Fresco

1.26L Água Gelada

2kg T-Açai-Light T-Açai-Light



Modo de Fazer

01. Colocar o Zeeladia Trigale Açai e Guaraná com Linhaça Light na masseira, adicionar parte da água gelada (1000 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
02. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (260 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos ou até atingir o ponto de véu.
04. Dividir em partes de 300 g. Bolear.
05. Cobrir com plástico. Descansar por 15 minutos.
06. Modelar.
07. Umedecer a superfície com água e passar na decoração.
08. Colocar em forma para pão de forma (15 x 11 x 10 cm) previamente untada.
09. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:40 h ou até o ponto.
10. Fornear a 190°C por aproximadamente 40 minutos em forno lastro com vapor.
11. Retirar imediatamente das formas.
12. Esfriar, fatiar e embalar.

Dicas

- O tempo de forneamento poderá variar de acordo com o tamanho das peças.
- Evitar bater a massa com excesso.
- Não exceder o tempo de fermentação.
- Evitar abrir o forno durante o forneamento.
- Trigale Açai e Guaraná com Linhaça Light apresenta melhor resultado quando forneado em forno turbo.
- Para fermento biológico seco:
 - * Em 2 Kg de mistura adicionar 20g de fermento biológico seco e 1,3 L de água.

- Outros forneamentos:
 - *Forno turbo: 160°C por aproximadamente 25 min.

- Outros formatos:
 - Para as formas Trigale (22 x 11 x 10 cm) dividir a massa em partes de 400 g. Fermentar. Fornear por aproximadamente 30 minutos a 190°C em forno lastro com vapor e a 170°C em forno turbo com vapor. Rendimento: 8 pães de 343 g.
 - * Pão de Forma Fechado: Dividir em partes de 800 g. Fermentar. Fornear por aproximadamente 45 minutos a 190°C em forno lastro e a 170°C em forno turbo. Rendimento: 4 pães de 630 g.
 - * Pão Bolinha: Dividir em partes de 40 g. Fermentar. Fornear por aproximadamente 20 minutos a 190°C em forno lastro com vapor e a 170°C em forno turbo com vapor. Rendimento: 83 unidades de 32 g.
 - * Pão Bola: Dividir em partes de 80 g. Não dar descanso de mesa. Umedecer a superfície da massa com água e óleo (70% / 30%) . Com auxílio de um vincador formato bola, vincar a massa (não pressionar até o final). Fermentar. Fornear por aproximadamente 25 minutos a 200°C em forno lastro com vapor e a 170°C em forno turbo com vapor. Rendimento: 41 unidades de 65 g.
 - Para modelar em formato baguete e baguetinha diminuir a água para 1,15 L.
 - * Baguete: Dividir em partes de 300 g. Fermentar. Fornear por aproximadamente 20 minutos a 190°C em forno lastro com vapor e a 170°C em forno turbo com vapor. Rendimento 11 unidades de 245 g.
 - * Baguetinha: Dividir em partes de 80 g. Fermentar. Fornear por aproximadamente 20 minutos a 190°C em forno lastro com vapor e a 170°C em forno turbo com vapor. Rendimento: 41 unidades de 68 g.

Congelamento

- É possível congelar a massa do pão crua por 30 dias se adicionar 1% de Zea Massa Congelada sobre o peso da pré-mistura. Pode ser necessário aumentar a dosagem do fermento e reduzir a dosagem de água. Recomenda-se o uso de equipamentos adequados tais como ultra congelador e câmara de fermentação.

Rendimento / Quebra

11 Unidades de 260 g

Validade

168 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Balança

Forma Para Pão De Forma

Câmara De Fermentação

Porção de 50g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	118	6
Carboidratos (g)	24	8
Açúcares Totais (g)	0.8	
Aç Adicionados (g)	0.0	0
Proteínas (g)	4.2	8
Gorduras Totais (g)	1.1	2
Gorduras Saturadas (g)	0.2	1
Gorduras Trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	2.0	8
Sódio (mg)	154	6