Rustique Madre (Receita Principal)

2627

Ingredientes

Preparo

60g	Fermento Biológico Fresco
1.4L	Água Gelada
2kg	Rustique Madre Rustique Madre

Modo de Fazer

01. Colocar o Zeelandia Rustique Madre na masseira e adicionar parte da água gelada (1,2 L) e misturar em velocidade baixa (Velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
02. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (200 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
03. Colocar a massa em uma caixa plástica previamente untada.
04. Cobrir com plástico. Descansar por 30 minutos.
05. Dividir em partes de 300 g.
06. Pré-modelar a massa em formato de filão alongado, sem apertar.
07. Cobrir com plástico. Descansar por mais 30 minutos em mesa polvilhada com farinha de trigo.
08. Modelar em formato de filão, dando apenas duas dobras na massa sem apertar (para não retirar os gases da fermentaçã da massa).
09. Esticar o pão até atingir aproximadamente 30 cm de comprimento.
10. Forrar a assadeira com a lona.
11. Colocar o pão com costura para cima sobre a lona polvilhada com farinha de trigo. Puxar a dobra para o pão não grudar um no outro.
12. Fermentar em armário de fermentação em temperatura ambiente por aproximadamente 90 minutos.
13. Com o auxílio de uma palheta, colocar o pão no carregador ou pá.
14. Dar o fio no sentido do comprimento.
15. Fornear em forno lastro pré-aquecido com vapor a 250ºC e reduzir a temperatura para 230ºC por aproximadamente 30 minutos.

Dicas

- Na etapa de modelagem, não esticar muito o massa para o filão não ficar muito fino.
- Os pães podem ser modelados em formatos de bolas e baguette.
- Para aumentar a hidratação da massa e obter alvéolos maiores, recomenda-se o uso do banetton.
- Os pães podem ser assados em assadeiras para pão francês, mas o resultado do miolo não será o mesmo.
- Para fazer o pão direto na assadeira de pão francês, é necessário reduzir a água para 63% (irá alterar o rendimento da massa e a característica do miolo menos aberto).
- A lona para puxar a dobra pode ser substituída por outro pano que não solte fiapos na massa.
- Outras variações de sabores: marguerita, cerveja, toscana, vinho e tomate com manjericão.
- 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.

- Outro forneamento:
*Forno Turbo: Aquecer o forno a 240ºC e colocar o pão. Dar um pouco de vapor e desligar o forno por 10 minutos. Religar o forno e reduzir a temperatura para 185ºC por aproximadamente 25 minutos ou até o ponto.

Rendimento / Quebra

11 Unidades de 234 g

Validade Sugerida

24 horas

Equipamentos

- Masseira
- Forno Com Vapor
- Armário Fermentação
- Balança
- Assadeiras Lisas
- Caixa Plástica
- Cortador De Pestana
- Lona
- Palheta
- Carregador De Pão

Tabela Nutricional

Porção de 50g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	127	6
Carboidratos (g)	26	9
Açúcares Totais (g)	0.8	
Aç Adicionados (g)	0.0	0
Proteínas (g)	4.1	8
Gorduras Totais (g)	0.7	1
Gorduras Saturadas (g)	0.2	1
Gorduras Trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0.8	3
Sódio (mg)	314	13