Rustique Com Azeite E Azeitonas

2633

Ingredientes

Preparo

50g	Fermento Biológico Fresco
100g	Azeite
1.1L	Água Gelada
400g	Azeitonas Verdes Fatiadas
2kg	Rustique Madre Rustique Madre

Modo de Fazer

01. Colocar o Zeelandia Rustique Madre na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar.
02. Adicionar o azeite e parte da água gelada (1 L) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
03. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (100 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
04. Adicionar as azeitonas e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto.
05. Colocar a massa em caixa plástica previamente untada.
06. Cobrir com plástico. Descansar por 30 minutos.
07. Dividir em partes de 300 g.
08. Pré-modelar a massa em formato de filão curto, sem apertar (para não retirar os gases da fermentação da massa).
09. Cobrir com plástico. Descansar por mais 30 minutos em mesa polvilhada com farinha de trigo.
10. Modelar em formato de baguete, sem apertar.
11. Colocar o pão com a costura para cima no pano ou lona polvilhados com farinha de trigo.
12. Fermentar em armário de fermentação à temperatura ambiente por aproximadamente 90 minutos.
13. Com o auxílio de uma palheta, virar os pão sobre o carregador ou pá.
14. Dar o fio.
15. Fornear em forno lastro pré-aquecido com vapor a 250º C e reduzir a temperatura para 230°C por
aproximadamente 30 minutos.

Dicas

- Outro Forneamento:
* Forno Turbo: aquecer o forno a 240°C e colocar o pão. Dar vapor e desligar o forno por 10 minutos. Religar o forno e reduzir a temperatura para 185°C por aproximadamente 25 minutos ou até o ponto.

Rendimento / Quebra

12 Unidades de 240 g

Validade Sugerida

24 horas

Equipamentos

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

Tabela Nutricional

Porção de 50g contém (em média):		**% VD (*)**
V. Energético (kcal)	141	7
Carboidratos (g)	24	8
Açúcares Totais (g)	0.7	
Aç Adicionados (g)	0.0	0
Proteínas (g)	3.7	7
Gorduras Totais (g)	3.4	5
Gorduras Saturadas (g)	0.6	3
Gorduras Trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0.9	4
Sódio (mg)	393	16